Kuchnia domowa
Lucyny Ćwierczakiewiczowej

31 obiadów na styczeń

Nr indeksu: 258520

cena 3,79 zł (w tym VAT 0%)

Zeszyt 1
nr 1/2010
(styczeń 2010)

smacznie przyrządzony obiad jest podstawą szczęścia domowego

LAMAR

opracowanie

Teresa NOWAK
Marek MARCINKOWSKI

kuchnia domowa

Lucyny Ćwierczakiewiczowej

31 obiadów na styczeń

zupy - dania mięsne - desery

zeszyt nr 1

Wydawnictwo Lamar 2009

projekt okładki: **Janusz NOWAK**
www. imagineskop.art.fc.pl
korekta: **LAMAR**

© Copyright by Firma Prywatna LAMAR
Sosnowiec
wydanie I, Sosnowiec 2009

adres do korespondencji:
Firma Prywatna "LAMAR"
41-206 Sosnowiec 6
P.O. Box 5
tel. +48. 602358153, fax +48. 32 2915001
e-mail: eu.lamar@onet.pl, eu.lamar@interia.pl

druk: drukarnia PoligrafiaPlus.com, Katowice

ISBN 978-83-61019-65-7

Lucyna Ćwierczakiewiczowa to niepospolita osoba Warszawy końca XIX w. Znana jest głównie jako autorka niezwykle popularnych książek kucharskich. Trzeba jednak pamiętać o innych jej dokonaniach. Współpracowała z Kurierem Warszawskim i tygodnikiem Bluszcz, gdzie prowadziła dział mody i gospodarstwa domowego. Redagowała niezwykle popularny kalendarz dla kobiet Kalendarz na rok... Kolęda dla Gospodyń. Publikowała w nim nie tylko liczne porady kulinarne, ale i z zakresu gospodarstwa domowego. Jako zwolenniczka emancypacji propagowała ideę samodzielnej pracy zawodowej kobiet. W części literackiej kalendarza zamieszczała nowele, opowiadania i jednoaktowe sztuki teatralne. Swoimi felietonami przyczyniła się do odkrycia walorów Zakopanego. Ćwierczakiewiczowa posiadała bardzo nowoczesne, jak na swoje czasy, poglądy na kwestie higieny, czystości i zdrowia.

"365 obiadów" to najbardziej znana książka Lucyny Ćwierczakiewiczowej. Stanowi ją zbiór przepisów staropolskich ze znacznymi wpływami kuchni francuskiej i w mniejszym stopniu rosyjskiej, włoskiej i niemieckiej. Przepisy, opatrzone licznymi poradami dla gospodyń domowych, zorganizowane są w rytm miesięcy i pór roku. Jak wskazuje na to podtytuł dzieła, "za pięć złotych", autorka zamierzała korzystać tylko z tanich produktów. Nie do końca udało się jej to osiągnąć - wśród przepisów znajdą się bowiem i na "zupę żółwiową", i na "sos maderowy z truflami".

Niniejsza publikacja zawiera zestaw dań obiadowych na cały miesiąc styczeń, opartych na przepisach zawartych w książce "365 obiadów". Są to przepisy z tradycyjnej polskiej kuchni opartej na naturalnych produktach. Dla wygody czytelników posłużono się współczesnymi przelicznikami miar i wag. Alfabetycznie ułożono kolejno od zup począwszy, poprzez dania mięsne, sosy, ryby, wreszcie jarzyny, sałaty i desery.

Przy przygotowywaniu pysznych domowych obiadów w kuchni staropolskiej i litewskiej jedyny tłuszcz powszechnie wykorzystywany w przepisach kulinarnych, a obecnie stosowany w wielu klasycznych recepturach Francji to klarowane masło.

Proces klarowania masła jest prosty. Masło przeznaczone do klarowania umieszczamy w odpowiednio dużym rondlu i, podgrzewając powoli w niskiej temperaturze, doprowadzamy masło do stanu płynnego. Do klarowania winno być użyte masło nie solone, gdyż zawarta w maśle sól nie pozwala nam na właściwe przyprawianie potraw. Gdy masło już się rozpuści, zmniejszamy ogień do minimum i cały czas zbieramy z powierzchni zawiesistą szumowinę.

Część cząstek mleka opadnie na dno naczynia. W tym momencie przerywamy podgrzewanie, zbieramy dokładnie resztkę piany i odstawiamy, aby masło uległo lekkiemu schłodzeniu. Ciągle płynne masło przelewamy powoli do szklanego naczynia i zostawiamy na kilka minut w spokoju. Po tym czasie reszta zawartych w maśle cząstek mleka opadnie na dno naczynia, a warstwy wyraźnie się rozdzielą. Płynne masło przefiltrować przez filtr do kawy lub gęste płótno. Pianę z klarowania masła można wykorzystać do zup, sosów lub do pieczenia ciast. Klarowane masło przechowujemy w lodówce w szczelnie zamkniętym naczyniu.

Klarowane masło - tłuszcz o bursztynowej barwie, orzechowym aromacie i delikatnym smaku można podgrzewać do dużo wyższych temperatur niż inne tłuszcze, bez obawy, że się przypali i będzie pryskać. Można na nim smażyć wszelkiego rodzaju placki, sznycle, nadaje się również do wypieków z dodatkiem masła, np. do serników, bab, ciast drożdżowych i ucieranych.

Coraz chętniej sięgamy po dawne przepisy, wracając do tradycji lub szukając pomysłu na przywołanie niepowtarzalnych klimatów kulinarnych z przeszłości. W tej publikacji prezentujemy jedynie część z tego obszernego materiału.

Przez kolejne miesiące roku będziemy Państwu prezentować przepisy na wspaniałe obiady, które Lucyna Ćwierczakiewiczowa proponowała czytelnikom w swojej publikacji.

Smacznego życzy Państwu Redakcja

Proponowane menu na styczeń

1. Rosół z makaronem. Sztuka mięsa biała z sosem korniszonowym. Marchew z grzankami. Zając z kompotem z jabłek.

2. Zupa pomidorowa z ryżem. Płonący stek z ziemniakami. Budyń z sosem.

3. Zupa rumiana postna z grzankami. Porcja mięsa wieprzowego z ćwikłą. Kotlety cielęce z duszoną marchewką z groszkiem. Naleśniki z konfiturami.

4. Żurek z kiełbasą i jajkiem. Sztufada z kartoflami. Deser ryżowy z jabłkami.

5. Rosół z kaszką krojoną w kostkę. Sztuka mięsa zapiekana z chrzanem. Brukiew duszona. Pieczeń cielęca z duszoną kapustą kiszoną.

6. Zupa z piwa ze śmietaną. Paszteciki z grzybami. Duszony szczupak z jarzynami. Deser parzony z sokiem malinowym.

7. Zupa grochowa z wędzonką i grzankami. Kotlety wołowe entrecôte z chrzanem. Naleśniki z kremem z kwaśnej śmietany.

8. Zupa purée z dziczyzny. Befsztyk po hambursku. Marchewka z grzankami. Nóżki cielęce smażone w cieście.

9. Zupa biała cr?me d'orges. Pieczeń wołowa z rożna z buraczkami. Chrust.

10. Rosół z kaszką manną. Sztuka mięsa na parze. Mięso z młodej kury z masłem sardelowym. Budyń czekoladowy.

11. Bulion z pasztecikami w rurkach. Bigos zwany hultajskim. Pieczeń cielęca z sałatką selerową. Szarlotka z jabłek.

12. Zupa cytrynowa z podrobami z indyka. Flaki. Makaron włoski z parmezanem. Indyk z jarzynami.

13. Zupa pomidorowa z ryżem na sypko. Ziemniaki duszone ze śmietaną. Smażone karasie. Deser z kaszki czekoladowej.

14. Zupa grzybowa z makaronem łazanki. Siekane zrazy wołowe. Deser z cytrynowej kaszki.

15. Rosół z pulpetami. Sztuka mięsa z sosem grzybowym. Potrawa z górki cielęcej. Deser z makaronu.

16. Zupa rumiana z kluskami francuskimi. Opiekana sztuka mięsa. Zając z kompotem ze śliwek. Deser z bezów i konfitur.

17. Barszcz burakowy czysty z uszkami. Zrazy z kaszą. Jarząbki pieczone z borówkami. Smażone jabłka.

18. Rosół z lanymi kluseczkami. Sztuka mięsa biała, sos korniszonowy. Groszek zielony z grzankami. Pieczeń cielęca z kapustą duszoną.

19. Zupa neapolitańska. Kotlety schabowe z kapustą. Kuropatwy z kompotem. Deser ryżowy z jabłkami.

20. Zupa grzybowa z kaszą perłową. Sandacz w galarecie. Groch prażony z masłem. Naleśniki z konfiturami.

21. Krupnik z kaszy. Sztuka mięsa z sosem kartoflanym. Potrawa z opiekanej kaczki. Deser chlebowy.

22. Rosół czysty. Ruskie pierogi z mięsem. Jarmuż z kasztanami i wędzonką. Zając z buraczkami. Deser z makaronu ze skórką pomarańczową.

23. Kapuśniak z wieprzowiną. Bite kotlety wołowe. Kwiczoły. Krem czekoladowy.

24. Barszcz biały z kiełbasą. Sztuka mięsa z sosem grzybowym. Makaron opiekany z szynką. Wątróbka cielęca z jabłkami. Omlet z konfiturami.

25. Barszcz burakowy zabielany. Kołduny. Mostek cielęcy nadziewany. Suflet z jabłek.

26. Zupa pomidorowa z ziemniakami. Główka cielęca w potrawie. Kaczki pieczone. Ciastka z jabłkami.

27. Zupa grzybowa z ziemniakami. Sandacz z jajkami. Groch szablasty z sosem pomidorowym. Sielawy smażone. Deser z kaszki czekoladowej.

28. Zupa rumiana z brukselką. Sztuka białego mięsa z ogórkami. Marchewka z kotletami z móżdżku. Sarna z sałatką jarzynową. Krem waniliowy.

29. Zupa szczawiowa z jajkiem. Budyń z wątróbki cielęcej. Befsztyk z kartoflami. Szarlotka w grzankach.

30. Barszcz burakowy czysty z uszkami. Mięso peklowane, purée z kartofli. Kaczki pieczone z buraczkami. Chrust.

31. Rosół z ziemniakami. Sztuka mięsa opiekana z sosem beszamelowym. Bite kotlety cielęce z sosem cytrynowym. Pączki.

Obiady postne w czasie zimy

1. Zupa ogórkowa ze śmietaną. Kotlety ze śledzi. Makaron włoski z parmezanem. Pyza z sokiem.

2. Zupa kartoflana. Makaron opiekany. Pierogi ruskie z serem i śmietaną.

3. Kapuśniak z grzybami. Groch prażony z masłem. Jajka sadzone na łososiu wędzonym. Grzanki z winem.

4. Zacierki gryczane na mleku. Śledzie wędzone. Fasola z kwaśnym sosem. Deser chlebowy.

5. Kaszka na grzybowym smaku. Marchewka z grzankami. Deser parzony.

Zupy

Barszcz biały z kiełbasą

Składniki: 4 porcje cienkiej kiełbaski, 6 suszonych grzybków, 4 jajka ugotowane na twardo, 1/2 szklanki mleka, 1/2 litra żurku, 2 ząbki czosnku, 2 listki laurowe, sól, pieprz, kucharek grzybowy lub 1 kostka rosołowa grzybowa, 6 ziemniaków, 15 dag surowego wędzonego boczku

Przygotowanie: grzybki namoczyć na noc w mleku wymieszanym z wodą. Kiełbasę wrzucić do wody i dolać wody, w której moczyły się grzyby, dodać listki laurowe i drobno posiekany czosnek, powoli gotować. Gdy zupa się zagotuje doprawić do smaku solą, pieprzem i kucharkiem grzybowym. Chwilę gotować i wlać żurek. Zagotować. Podawać na talerzu z jajkiem pokrojonym w ćwiartki, wkładką z kiełbasy i ziemniakami okraszonymi skwarkami z boczku.

Barszcz burakowy czysty z uszkami lub z pierożkami

Składniki: 1/2 kg wołowiny z kością, 5 dużych buraków, 2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek selera, kawałek pora, 1 cebula, 2 listki laurowe, 3 ziarenka ziela angielskiego, 2 suszone grzybki, 1 kostka rosołowa wołowa, kucharek, maggi, sól, pieprz, kwasek cytrynowy, cukier

Przygotowanie: umyte mięso wstawić do garnka, dodać kostkę rosołową, grzybki, liście laurowe i ziele angielskie. Włoszczyznę, cebulę i buraki obrać i poszatkować, zasypać niewielką ilością cukru, wymieszać i pozostawić, aby mieszanka puściła sok. Mieszankę warzywną dołożyć do gotującej się zupy i razem powoli gotować. Gdy zupa się zagotuje przecedzić przez sito i czysty barszcz doprawić do smaku barszczem w proszku, kucharkiem, pieprzem, maggi, kwaskiem cytrynowym i jeśli trzeba cukrem. Powoli gotować, ale nie doprowadzić już do wrzenia (wtedy barszczyk robi się cierpki). Podawać z pierożkami z mięsem lub uszkami z grzybami.

Barszcz burakowy zabielany

Składniki: 5 buraków, 2 dag suszonych grzybów, 1/2 szklanki kwaśnej śmietany, 2 łyżki mąki, 2 listki laurowe, 3 ziarenka ziela angielskiego, 2 kostki bulionowe, 2 ząbki czosnku, 1/2 łyżki smalcu, sól, pieprz, cukier, kwasek cytrynowy

Przygotowanie: obrane buraki pokroić w plastry, zalać wodą. Dodać przyprawy, namoczone wcześniej grzyby, drobno posiekany czosnek i smalec. Powoli gotować. Gdy buraki się wygotują, wyjąć je łyżką cedzakową, doprawić do smaku cukrem i kwaskiem cytrynowym. Wymieszać śmietanę z mąką i zatrzepać barszcz. Podawać z ziemniakami na sucho, okraszonymi skwarkami z boczku smażonymi na cebulce.

Bulion z pasztecikami w rurkach

Składniki: 1/2 kg cielęciny, 1/2 kg żołądków z kurczaka, 1 pęczek włoszczyzny, 2 kostki rosołowe (cielęca i drobiowa), sól, pieprz, kucharek

Przygotowanie: umyte mięso zalać wodą, dołożyć obraną włoszczyznę, dodać przyprawy i gotować około godzinę. Doprawić do smaku i przecedzić. Podawać w bulionerce z pasztecikami ułożonymi na talerzu.

Flaczki wołowe

Składniki: 2 paczki mrożonych krojonych flaków wołowych, już obgotowanych, 3/4 kg wołowiny na rosół, 2 porcje rosołowe z kurczaka lub 1 porcja z kaczki, 3 duże marchewki, 2 pietruszki, kawałek selera, kawałek pora, 3 listki laurowe, 6 ziaren ziela angielskiego, 6 ziaren pieprzu, 2 kostki rosołowe (wołowa i drobiowa), kucharek, maggi, pieprz, sól, majeranek, 1 łyżka masła, 2 łyżki mąki

Przygotowanie: flaczki zalać wodą i zagotować, następnie odcedzić je i ponownie zalać zimną wodą, zagotować i odcedzić. Trzy razy flaki gotować, aby zgubiły charakterystyczny dla flaków zapach. W drugim garnku wstawić opłukane mięso na rosół, powoli zagotować, zebrać szumowiny. Dodać włoszczyznę i powoli gotować rosół. Rosół doprawić do smaku, gdy jest gotowy wlać przez sito do flaków, mięso wołowe przestudzić, pokroić i dodać do fla-

ków, marchewkę pokroić w krążki, dać liście laurowe, ziele angielskie i pieprz ziarnisty, razem gotować. Gdy flaki są miękkie, doprawić do smaku, wsypać majeranek i zrobić z masła i mąki zasmażkę, wlać do zupy. Zagotować. Podawać z chlebem.

Kapuśniak z grzybami

Składniki: 1/2 kg kapusty kiszonej, 5 dag grzybów suszonych, 2 małe cebule, 2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek selera, kawałek pora, 1/2 łyżki masła, 1 łyżka mąki, 1 rosołek wołowy, sól, pieprz

Przygotowanie: namoczone grzyby wlać do garnka z wodą, w której się moczyły, dodać marchewkę startą na tarce o dużych oczkach, por pokrojony w krążki, cebulę pokrojoną w kostkę a seler i pietruszkę w całości, dodać rosołek i gotować. Gdy grzyby są miękkie, wyjąć grzyby, seler i pietruszkę, dodać do wywaru posiekaną kapustę kiszona wraz z kwasem i pokrojone w paski grzyby. Całość doprawić do smaku, zrobić zasmażkę jasną z mąki i masła, wlać do zupy i zagotować.

Kapuśniak z wieprzowiną

Składniki: 1/2 kg kiszonej kapusty, 20 dag wędzonego surowego boczku, 1/2 kg mięsa wieprzowego (najlepiej z tłuszczykiem), 1 kostka rosołowa na wędzonym boczku, 2 ząbki czosnku, kilka ziarenek ziela angielskiego, 2 listki laurowe, kucharek, sól, pieprz, 6 dużych ziemniaków, 1duża cebula, kawałek słoniny

Przygotowanie: kapustę pokroić i wstawić w niewielkiej ilości wody do gotowania, mięso pokroić w kostkę, zalać wodą i powoli gotować w drugim garnku. Boczek i cebulę pokrojone w kostkę przesmażyć na patelni i wrzucić do zupy. Dodać listki laurowe, ziele angielskie i kostkę rosołową. Gdy kapusta jest prawie miękka przełożyć ją do zupy i wszystko razem gotować. Ziemniaki obrać i ugotować. Kapuśniak pod koniec gotowania doprawić do smaku. Podawać z ziemniakami na sucho okraszonymi smażoną słoninką z cebulką.

Kaszka na grzybowym smaku

Składniki: 2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek selera, kawałek pora, 7 dag grzybów suszonych, 2 łyżki masła, 3/4 szklanki drobnej kaszy, 1 żółtko, 1 rosołek grzybowy, kucharek grzybowy, sól, pieprz

Przygotowanie: grzyby opłukać i zamoczyć na noc. Włoszczyznę obrać i rzucić na wodę, dodać grzyby z wodą, w której się moczyły. Gdy wywar grzybowy jest gotowy, przecedzić go, dodać rosołek, masło, doprawić do smaku. Kaszę wypłukać, wbić w nią żółtko i utrzeć. Kaszę wsypać do zupy, gotować do miękkości kaszy.

Krupnik z kaszy

Składniki: 1/2 kg wołowiny i kości od pieczeni, 2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek selera, kawałek pora, 1 kostka rosołowa wołowa, sól, pieprz, 1 szklanka kaszy perłowej, 1 łyżka masła

Przygotowanie: mięso i kości wypłukać, zalać wodą, dodać kostkę rosołową i zagotować. Marchew, pietruszkę i seler zetrzeć na tarce o grubych oczkach, por pokroić w półplasterki, dodać do zupy. W osobnym garnku ugotować kaszę w niewielkiej ilości wody, gdy jest kleista dodać łyżkę masła i utrzeć, dolewając trochę rosołu. Gotową kaszę przełożyć do zupy, doprawić do smaku i zagotować. Podawać posypane natką pietruszki.

Rosół czysty

Składniki: 1/2 kg cielęciny, 1 porcja rosołowa z koguta, 1 pęczek włoszczyzny, 2 kostki rosołowe (cielęca i drobiowa), 3 suszone borowiki, kucharek, maggi, sól, pieprz, posiekana natka pietruszki

Przygotowanie: umyte mięso zalać wodą, dodać obraną włoszczyznę i suszone borowiki. Powoli gotować na wolnym ogniu. Doprawić do smaku, posypać natką pietruszki. Zupę podawać z pierogami ruskimi z mięsem albo z uszkami z mięsem.

Rosół z kaszką krojoną w kostkę

Składniki: 1 porcja rosołowa z kaczki, 2 skrzydła z indyka, 1/2 kg wołowiny z kością, 3 marchewki, 2 pietruszki, kawałek selera, kawałek pora, lubczyk suszony, 2 kostki rosołowe (wołowa i z indyka), maggi, kucharek, sól, pieprz, kasza manna krojona w kostkę

Przygotowanie: mięso dokładnie opłukać i wstawić do garnka, powoli zagotować. Zebrać szumowiny, dodać obrane warzywa, lubczyk i kostki rosołowe. Gotować na wolnym ogniu, pod koniec gotowania doprawić do smaku i zagotować. Na talerzu lub w wazie ułożyć pokrojoną w kostkę kaszę mannę, zalać rosołem. Podawać posypane natką pietruszki.

Rosół z kaszką manną

Składniki: 1/2 kg mięsa z królika, 1/2 kg mięsa z kaczki, 1 porcja rosołowa z kurczaka, 2 kostki rosołowe (drobiowa i cielęca), 3 marchewki, 2 pietruszki, kawałek pora, kawałek selera, 3 suszone grzybki, sól, pieprz, kucharek, maggi, 5 łyżek kaszy manny

Przygotowanie: opłukane mięso zalać wodą, dodać obraną włoszczyznę, kostki rosołowe i grzybki, gotować na wolnym ogniu. Pod koniec gotowania doprawić do smaku. Kaszę mannę rzucić na wrzącą wodę i szybko zagotować (nie gotować), przecedzić i przelać zimną wodą. Gdy rosół jest gotowy wsypać ugotowaną kaszę mannę, gotować, aż kasza zgęstnieje. Takie danie jest doskonałym posiłkiem podczas różnych diet.

Rosół z lanymi kluskami

Składniki: 1/2 kg wołowiny, 2 skrzydła z indyka, 1 porcja gołąbka, 1 pęczek włoszczyzny, 2 kostki rosołowe (wołowa i z indyka), kucharek, maggi, sól, pieprz, posiekany szczypiorek lub natka cebuli

Przygotowanie: umyte mięso zalać wodą i powoli gotować. Zebrać szumowiny, dodać obraną włoszczyznę, kostki rosołowe i powoli gotować. Przygotować ciasto na lane kluski. Gdy rosół jest gotów, doprawić do smaku i łyżką lać ciasto na rosół. Gotować do chwili, aż kluski nie wypłyną na wierzch. Podawać posypane posiekanym szczypiorkiem.

Rosół z makaronem

Składniki: 1/2 kg wołowiny na rosół, 1 porcja rosołowa z kurczaka, 2 skrzydła z indyka, 3 duże marchewki, 2 pietruszki, kawałek selera, kawałek pora, 1 mała gałązka lubczyku lub lubczyk suszony, 2 kostki rosołowe (wołowa i z indyka), kucharek, maggi, pieprz, 1 czubata łyżka posiekanego koperku, natka pietruszki do posypania

Przygotowanie: opłukane i umyte mięso włożyć do garnka i zalać wodą, postawić na małym ogniu. Gdy się zagotuje, zebrać szumowiny, dodać obraną włoszczyznę i kostki rosołowe, gotować na wolniutkim ogniu około 2 godzin. Gdy rosół już dochodzi doprawić go kucharkiem, maggi w płynie i pieprzem, wsypać koperek i zagotować. Rosół podawać z makaronem, posypany natką pietruszki.

Rosół z pulpetami

Składniki: 3/4 kg mięsa wołowego na rosół, 1/2 kg żołądków kurzych, 1 porcja rosołowa z kurczaka, 1 pęczek włoszczyzny, 2 kostki (wołowa i drobiowa), kucharek, pieprz, pulpety

Przygotowanie: umyte żołądki pokroić na kawałki i z resztą mięsa wstawić do garnka, powoli gotować. Zebrać szumowiny, dodać obraną włoszczyznę, kostki rosołowe i przyprawy. Przygotować pulpety. Rosół dalej powoli gotować, do doprawionego rosołu wrzucić pulpety i gotować, aż nie wypłyną na wierzch. Posypać zieleniną przed podaniem.

Rosół z ziemniakami

Składniki: 1 porcja rosołowa z kaczki, 1/2 kg mięsa z koguta, 1 pęczek włoszczyzny, 1 ząbek czosnku, 2 kostki rosołowe, kilka ziarenek pieprzu, 1/2 kg ziemniaków, sól, pieprz, koperek

Przygotowanie: mięso dokładnie umyć, zalać zimną wodą i powoli gotować. Dodać obrane warzywa, posiekany czosnek, ziarenka pieprzu i gotować na wolnym ogniu. Ziemniaki obrać i ugotować, ugotowane dzielić na pół. Pod koniec gotowania rosół doprawić do smaku. Ziemniaki ułożyć na talerzu i zalać gorącym rosołem. Posypać posiekanym koperkiem.

Zacierki gryczane na mleku

Składniki: 1,5 szklanki mąki gryczanej, 2 łyżki mąki pszennej, 1,5 litra mleka, 2 łyżki masła, szklanka gorącej wody, sól

Przygotowanie: obie mąki dobrze wymieszać i zaparzyć niewielką ilością wody, dobrze wymieszać, ciasto lekko osolić. Do gotującego się mleka włożyć masło i kłaść łyżką na mleko podłużne kluski gryczane.

Zupa biała créme d'orges

Składniki: 1/2 kg cielęciny (gorsze gatunki), 1/2 kg żołądków kurzych lub innych podrobów, 1 pęczek włoszczyzny, 8 łyżek kaszy perłowej, 1 łyżka masła, 1 szklanka śmietany słodkiej, natka pietruszki do posypania zupy, kucharek, sól, pieprz

Przygotowanie: umyte mięso zalać wodą, dodać obraną włoszczyznę i powoli gotować, aż żołądki będą miękkie. Ugotowaną cielęcinę wyjąć z zupy, pokroić na kawałki i dodać do zupy. Kaszę ugotować w drugim garnku z masłem, gdy jest rozgotowana przecedzić. Przetrzeć kaszę przez sito do zupy, doprawić do smaku, zalać śmietaną i zagotować. Podawać z grzankami z chleba tostowego, posypane natką pietruszki.

Zupa cytrynowa z podrobami z indyka

Składniki: 1/2 kg podrobów z indyka, 1/2 kg wołowiny, 1 pęczek włoszczyzny, 1 niepełna szklanka ryżu, sok z 1 cytryny, 2 szklanki mleka, 1 łyżka masła, 1 kostka rosołowa z indyka, kucharek, sól, pieprz

Przygotowanie: umyte mięso zalać wodą, dodać obraną włoszczyznę. Ryż ugotować w mleku z dodatkiem masła, po ugotowaniu powinien być gęsty. Ryż przełożyć do miski, wymieszać z wywarem mięsnym, po czym wlać do zupy, doprawić do smaku i wlać sok z cytryny. Wszystko razem zagotować, można wkroić 3-4 plasterki cytryny. Zupa dobrze smakuje z grzankami.

Zupa grochowa z wędzonką i grzankami

Składniki: 1/2 kg żeberek pokrojonych w porcje, 25 dag surowego, wędzonego boczku, 1,5 szklanki łuskanego grochu, 2 listki laurowe, 3 ziarna ziela angielskiego, 2 łyżki majeranku, 1 kostka bulionowa na wędzonym boczku, 2 duże ziemniaki, sól, pieprz, 1 łyżka masła

Przygotowanie: groch zalać niewielką ilością ciepłej wody i ugotować. W osobnym garnku ugotować żeberka, dodać ziele angielskie, listek laurowy, ziemniaki pokrojone w kostkę. Gdy groch jest już miękki przecedzić go i delikatnie przesmażyć na patelni na maśle (wodę wlać do zupy). Gdy mięso i ziemniaki są miękkie przełożyć do zupy groch, przesmażony na patelni boczek, doprawić do smaku, dodać majeranek i zagotować. Grochówkę podawać z porcją żeberek oraz z chlebem albo z grzankami z chleba tostowego.

Zupa grzybowa z kaszą perłową

Składniki: 10 dag suszonych borowików, 1/2 kg wołowiny z kością, 1/2 selera, 2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek pora, 4 łyżki kaszy perłowej, 1 kostka rosołowa wołowa, kucharek grzybowy, sól, pieprz ziołowy, 1 szklanka słodkiej śmietany.

Przygotowanie: całe borowiki namoczyć na noc, mięso opłukać i zalać wodą, dodać obraną włoszczyznę, borowiki i kostkę rosołową. Powoli gotować. Gdy grzyby są miękkie całość przecedzić, wywar postawić do gotowania. Marchewkę z zupy pokroić w plasterki, grzyby w paski (grzybów dać wg uznania). Kaszę opłukać i dodać do zupy, dodać przyprawy. Gdy kasza jest miękka wlać śmietanę, jeszcze doprawić do smaku. Chwilę gotować, posypać natką pietruszki.

Zupa grzybowa z makaronem łazanki

Składniki: 15 dag suszonych grzybków, 1/2 kg cielęciny, 2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek selera, kawałek pora, 1 kostka rosołowa cielęca, 1 szklanka śmietany słodkiej, kucharek, sól, pieprz ziołowy

Przygotowanie: grzyby namoczyć na noc. Umyte mięso zalać wodą, dodać grzyby wraz z wodą, w której się moczyły, dodać obraną włoszczyznę i powoli gotować. Gdy grzyby są miękkie, zupę przecedzić, marchew pokroić w plasterki a kilkanaście grzybów w paski (grzybów wziąć wg uznania). Marchew i grzyby dodać z powrotem do zupy, doprawić do smaku. Wlać śmietanę i zagotować. Podawać z makaronem.

Zupa grzybowa z ziemniakami

Składniki: 10 dag suszonych grzybków, 5 ziemniaków, 1/2 kg cielęciny, 2 listki laurowe, 3 ziarna ziela angielskiego, kawałek cebuli, kawałek selera, kawałek pora, 2 marchewki, 1 pietruszka, 1 szklanka śmietany słodkiej, sól, pieprz ziołowy, kucharek

Przygotowanie: przygotować wywar z mięsa, dodając zioła. Obrane warzywa pokroić: marchew, cebulę i seler w kostkę, por w krążki, pietruszkę włożyć całą do wywaru. Wcześniej namoczone grzyby pokroić w paseczki a ziemniaki w kostkę. Wodę, w której moczyły się grzyby wlać do wywaru mięsnego. Wszystkie składniki dodać do zupy, doprawić do smaku, pod koniec gotowania dolać śmietanę i zagotować.

Zupa kartoflana postna

Składniki: 3 marchewki, 2 pietruszki, kawałek selera, kawałek pora, 8 średnich ziemniaków, 2 łyżki posiekanego kopru, 1 rosołek warzywny, 1 rosołek wołowy, kucharek, sól, pieprz, 1 łyżka masła, 2 łyżki mąki

Przygotowanie: warzywa obrać i ugotować z nich wywar (bez pora). Gdy wywar z warzyw jest gotowy, przecedzić go i do wywaru włożyć obrane ziemniaki pokrojone w plastry nożem karbowanym, pora pokrojonego w krążki, rosołki, powoli gotować. Gdy ziemniaki są miękkie, doprawić do smaku, wsypać koperek i zrobić z masła i mąki jasną zasmażkę. Zasmażkę wlać do zupy i zagotować.

Zupa neapolitańska

Składniki: około 2,5 litra rosołu, 1 łyżka masła, 3 łyżki startego sera żółtego parmezan, 1 łyżka mąki, 1 szklanka kwaśnej śmietany, 2 żółtka, trochę wody, 1 mały makaron włoski, sól, pieprz

Przygotowanie: makaron ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i przelać zimną wodą. Masło roztopić na patelni, dodać czubatą łyżkę sera i 1 łyżkę mąki. Wszystko delikatnie mieszać i podgrzewać, aby powstała jednolita masa. Wlać śmietanę i zago-

tować, do masy wlać 2 żółtka rozmącone z łyżką wody i mieszać, ale nie doprowadzić do wrzenia, wymieszać z rosołem. Do zupy włożyć trochę makaronu, aby nie była gęsta, już nie gotować. Podawać posypane natką pietruszki ze startym parmezanem na talerzu, aby każdy mógł sobie go wziąć według uznania.

Zupa ogórkowa postna ze śmietaną

Składniki: 4 duże ogórki kiszone, 2 łyżki masła, 2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek selera, kawałek pora, 4 duże ziemniaki, 1 szklanka śmietany, 1 rosołek warzywny, kucharek, sól, pieprz, 1 czubata łyżka posiekanego koperku

Przygotowanie: ogórki zetrzeć na tarce o dużych oczkach, w rondelku rozgrzać masło i smażyć ogórki. Gdy woda z ogórków wyparuje, podlać wodą i powoli dusić. Obraną włoszczyznę zetrzeć na tarce, por pokroić w półkrążki, dodać obrane ziemniaki pokrojone w kostkę, kostkę rosołową i gotować. Gdy ogórki są miękkie, wlać je do zupy, doprawić do smaku. Gdy zupa jest gotowa, wlać śmietanę, wsypać koperek i zagotować. Podawać z chlebem.

Zupa pomidorowa z ryżem

Składniki: 1/2 kg żołądków z kurczaka, 1 skrzydło z indyka, 1 pęczek włoszczyzny, 1 szklanka śmietany, 1 kostka rosołowa, kucharek, sól, pieprz, 1 kg pomidorów, 1 łyżka masła, 1/3 szklanki ryżu

Przygotowanie: opłukane żołądki pokroić na kawałki i wstawić z resztą mięsa, zagotować. Dodać obraną włoszczyznę i gotować do czasu, aż żołądki będą miękkie. Pomidory pokroić na cząstki, dodać masło i dusić w osobnym garnku, aż się nie rozgotują (podczas duszenia podlać rosołem). Gdy pomidory są rozgotowane, przetrzeć je przez sito i dodać do rosołu. Ryż wypłukać i wsypać do zupy, doprawić do smaku, gotować, aż ryż będzie miękki. Na końcu dolać śmietanę i zagotować. Zupę można udekorować posiekaną natką pietruszki.

Zupa pomidorowa z ryżem na sypko

Składniki: 1/2 kg żołądków z kurczaka, 1 skrzydło z indyka, 1 pęczek włoszczyzny, 1 szklanka śmietany, 1 kostka rosołowa, kucharek, sól, pieprz, 1 kg pomidorów, 1 łyżka masła

Przygotowanie: opłukane żołądki pokroić na kawałki i wstawić z resztą mięsa, zagotować. Dodać obraną włoszczyznę i gotować do czasu, aż żołądki nie będą miękkie. Pomidory pokroić na cząstki, dodać masło i dusić w osobnym garnku, aż się nie rozgotują (podczas duszenia podlać rosołem). Gdy pomidory są rozgotowane, przetrzeć je przez sito i dodać do rosołu. Na końcu dolać śmietanę i zagotować. Zupę można udekorować posiekaną natką pietruszki. Podawać z ryżem na sypko.

Zupa pomidorowa z ziemniakami

Składniki: 2 skrzydła z indyka, 1 pęczek włoszczyzny, 1 szklanka śmietany, 1 kostka rosołowa, kucharek, sól, pieprz, 1 kg pomidorów, 1 łyżka masła, 4 duże ziemniaki

Przygotowanie: opłukane mięso zalać wodą i zagotować. Dodać obraną włoszczyznę, ziemniaki pokrojone w kostkę i kostkę rosołową z indyka. Pomidory pokroić na cząstki, dodać masło i dusić, aż się nie rozgotują (podczas duszenia podlać rosołem). Gdy pomidory są rozgotowane, przetrzeć je przez sito i dodać do rosołu. Zupę doprawić do smaku, wlać śmietanę i zagotować. Zupę można udekorować posiekaną natką pietruszki.

Zupa purée z dziczyzny

Składniki: 1/2 kg mięsa z zająca, 1/2 kg mięsa z sarny (tylko przodki i podroby), kilka suszonych borowików, 1 pęczek włoszczyzny, 1 ząbek czosnku, 1 łyżeczka słodkiej papryki, kilka ziarenek czarnego pieprzu, 2 liście laurowe, 3-4 ziarna ziela angielskiego, 1szklanka białego wytrawnego wina, 1 łyżeczka soku z cytryny, 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, 1 kostka rosołowa (wołowa), kucharek, pieprz

Przygotowanie: umyte mięso zalać wodą, dodać obraną włoszczyznę, namoczone wcześniej grzyby (wraz z wodą, w której się moczyły), zmiażdżony czosnek, zioła i powoli gotować. Zupę gotować tak długo, aż mięso odejdzie do kości. Wtenczas wywar przecedzić, mięso obrać z kości i zmiksować. Do wywaru mięsnego wlać szklankę wina, sok z cytryny i doprawić do smaku. Z masła i mąki zrobić zasmażkę. Do zupy dodać zmiksowane mięso i zasmażkę, zagotować. Zupę podawać z grzankami z chleba tostowego.

Zupa piwna ze śmietaną

Składniki: 4 szklanki dobrego piwa, skórka z 3 kromek chleba żytniego, 1 szklanka kwaśnej śmietany, 1 łyżka cukru, 4 żółtka, 1/2 łyżeczki cynamonu, 15 dag żółtego sera startego na tarce, sól, 4 kromki chleba tostowego

Przygotowanie: piwo wlać do garnka (zostawić 1 łyżkę), dodać skórkę z chleba i zagotować pod

przykryciem. W tym czasie rozrobić śmietanę z żółtkami, 1 łyżką piwa i cukrem. Gdy piwo się zagotuje powoli przelać je do śmietany z żółtkami. Gotować mieszając, ale nie doprowadzić do wrzenia. Na dno wazy kładziemy pokrojony w kostkę chleb, ser. Wlać zupę piwną, wymieszać i doprawić do smaku cukrem i cynamonem.

Zupa rumiana z brukselką

Składniki: 10 brukselek, 3 marchewki, 1 pietruszka, 6 łyżek mrożonego groszku zielonego, 1/2 kalafiora, 2 łyżki masła, 1 duża cebula, 2 kostki rosołowe, sól, pieprz, cukier, 1 łyżeczka karmelu

Przygotowanie: masło rozpuścić w rondelku, wrzucić do niego brukselkę, pokrojone w kostkę warzywa, szczyptę cukru i wszystko razem dusić pod przykryciem. Warzywa powinny być mocno rumiane. Cebulę przypalić na blasze lub na patelni. Gdy warzywa są rumiane, zalać je wodą i dodać cebulę. Gdy warzywa są mocno rozgotowane, całość zmiksować, dołożyć kostki rosołowe, karmel, sól i pieprz. Jeszcze chwilkę gotować. Zupę podawać z grzankami lub z makaronem.

Zupa rumiana postna z grzankami

Składniki: 1 kalarepa, 3 duże marchewki, 1 mały seler, 1-2 pietruszki, 5 łyżki zielonego mrożonego groszku, 1 nieduży kalafior, 2 szparagi, 1/2 główki włoskiej kapusty, 2 cebule, 3 łyżki masła, 1 łyżeczka karmelu, 2 kostki rosołowe, sól, pieprz, szczypta cukru

Przygotowanie: obrane warzywa pokroić w drobną kostkę, kapustę w paski, kalafior podzielić na różyczki. W rondelku rozpuścić 3 łyżki masła, wsypać cukier i dusić wszystkie warzywa. Gdy warzywa mocno się zrumienią podlać je wodą i gotować. Cebulę mocno przypiec na blasze lub na patelni, aby była aż przypalona. Gotową cebulę włożyć do zupy i dalej gotować, aż do całkowitego rozgotowania się warzyw. Gdy warzywa są ugotowane całość zmiksować, doprawić do smaku a na końcu dodać do zupy łyżeczkę karmelu i zagotować. Podawać z grzankami, okraszone na talerzu kleksem ze śmietany.

Zupa rumiana z kluskami francuskimi

Składniki: 1/2 kg podrobów z kurczaka, 1 kalarepa, 1 seler, kawałek pora, 1 pietruszka, 2 marchewki, 4 łyżki mrożonego groszku zielonego, 1/2 kalafiora, 2 szparagi, 1/2 główki białej kapusty, 2 łyżki masła, 1 cebula, 1 łyżeczka karmelu, sól, pieprz, szczypta cukru, ciasto na kluseczki francuskie

Przygotowanie: umyte mięso pokroić, zalać wodą i ugotować wywar. Wszystkie warzywa obrać i drobno pokroić, dodać cukier i dusić w rondelku na maśle. Cebulę przypiec na blasze lub na patelni, niemal spalić i dodać do warzyw. Gotowe warzywa przełożyć do zupy i gotować na wolnym ogniu, aż do całkowitego rozgotowania się warzyw. Zupa powinna mieć kolor bulionu. Teraz wszystko zmiksować, dodać karmel i przyprawić zupę do smaku. Na gorącą zupę kłaść kluseczki francuskie, zagotować. Podawać posypane natką pietruszki.

Zupa szczawiowa z jajkiem

Składniki: 2 litry rosołu, 1 słoiczek przecieru szczawiowego, 1 szklanka kwaśnej śmietany, 6 jajek ugotowanych na twardo, 1 kostka rosołku warzywnego, sól, pieprz

Przygotowanie: do rosołu dolać tyle wody, ile ma być zupy, dodać rosołek warzywny. Gdy się zagotuje dodać szczaw przetarty przez sito, zagotować. Doprawić do smaku, wlać śmietanę i zagotować. Podawać z jajkami na twardo, pokrojonymi w ćwiartki. Zupę można podawać z chlebem.

Żurek z kiełbasą i jajkiem

Składniki: 1/3 kg surowego wędzonego boczku, 1/2 kg wiejskiej kiełbasy, 2 ząbki czosnku, 3 listki laurowe, 3 ziarenka ziela angielskiego, 4 ziarna pieprzu, 1 kostka rosołowa grzybowa lub kucharek grzybowy, 1/2 litra barszczu, 1-2 łyżeczki przyprawy do żurku, sól, pieprz, 6 jajek ugotowanych na twardo

Przygotowanie: boczek pokroić w kostkę, zalać wodą i gotować. Gdy boczek jest prawie miękki dołożyć kiełbasę pokrojoną w porcje, zioła i przyprawę do żurku. Powoli gotować, wlać żurek i doprawić do smaku i zagotować. Na talerzu rozłożyć jajka pokrojone w ćwiartki, zalać żurkiem. Podawać z chlebem.

Dodatki do zupy

Grzanki z chleba tostowego

Składniki: dowolna ilość chleba tostowego lub bułki paryskiej okrojonej ze skórki, masło

Przygotowanie: chleb tostowy pokroić w grubą kostkę, masła rozpuścić na patelni tyle, aby grzanki się w nim dobrze moczyły. Na gorące masło rzucić chleb i powoli smażyć na malutkim ogniu. Gotowe grzanki powinny być chrupiące i mocno żółte, ale nie rumiane.

Lane kluski

Składniki: 3 jajka, około 1/3 szklanki mąki, trochę mleka

Przygotowanie: jajka roztrzepać, wlać do mąki i ubić ciasto. Dać szczyptę soli, dolać mleka, aby ciasto było "lejące się". Ciasto lać na zupę i gotować do chwili, aż kluski nie wypłyną na wierzch.

Kaszka krojona w kostkę

Składniki: 3/4 szklanki kaszy manny, 1 łyżka masła, sól

Przygotowanie: kaszę wypłukać i wrzucić do niewielkiej ilości osolonej wrzącej wody z dodatkiem masła. Gotować powoli, około 15 minut, mieszając, aby kasza się nie przypaliła. Kasza po ugotowaniu powinna być gęsta. Wylać gotową kaszę do płaskiego naczynia i pozostawić do wystygnięcia. Gdy stężeje, kroić w kostkę.

Kiszenie żuru

Składniki: 1/2 szklanki mąki żytniej, 3/4 litra ciepłej i przegotowanej wody, 4-5 ząbków czosnku, skórka od chleba żytniego

Przygotowanie: mąkę wsypać do garnka kamionkowego, zalać wodą, dodać drobno posiekany czosnek i skórkę chleba, wszystko wymieszać. Przykryć ściereczką i odstawić na kilka dni. Jeżeli żur kisimy pierwszy raz, będzie gorzki, gdyż garnek jeszcze się nie zakwasił.

Kluseczki francuskie

Składniki: 2 szklanki mąki, 4 jajka, 1 łyżka masła, 1/2 łyżki wody

Przygotowanie: w misce dokładnie utrzeć 4 żółtka z 1 łyżką masła, dając po 1 żółtku, dolać zimną wodę i dalej ucierać. Białka ubić na sztywną pianę i dodawać po łyżce do żółtek, dalej delikatnie mieszając. Następnie dodawać po trosze mąki i mieszać. Z wyrobionej masy robić kluseczki, kładąc ciasto na łyżkę i wkładać delikatnie do gotującej się zupy lub rosołu. Kluseczki muszą się gotować w zupie około 10 minut.

Makaron

Składniki: 2 szklanki mąki, 2 jajka, trochę wody

Przygotowanie: do mąki wbić jajka i zagnieść ciasto na makaron, dolewając wodę, aby uzyskać odpowiednią konsystencję. Gdy ciasto jest jednolite, rozwałkować je na cienki placek i pozostawić na pół godziny, aby się delikatnie zeschło. Następnie zwinąć ciasto w rulon i kroić cieniutkie kluseczki. Makaron gotować w osolonej wodzie do miękkości, wrzątek zalać zimną wodą i odcedzić. Na sicie przelać zimną wodą.

Makaron łazanki

Składniki: 2 szklanki mąki, 2 jajka, trochę wody

Przygotowanie: do mąki wbić jajka i zagnieść ciasto na makaron, dolewając wodę, aby uzyskać odpowiednią konsystencję. Gdy ciasto jest jednolite, rozwałkować je na cienki placek i pozostawić na pół godziny, aby się delikatnie zeschło. Następnie ciąć paski, a paski na kwadraciki o boku około 1 cm. Makaron gotować w osolonej wodzie do miękkości, wrzątek zalać zimną wodą i odcedzić. Na sicie przelać zimną wodą.

Paszteciki w rurkach

Składniki: 1 szklanka mąki, 2 jajka i 1 żółtko, 1 łyżka masła, 1 łyżka kwaśnej śmietany, 1/2 szklanki bułki tartej, troszkę mleka, nadzienie jak na uszka z mięsem

Przygotowanie: mąkę posiekać z masłem, dodać śmietanę i 2 jajka, wyrobić ciasto. Gdy ciasto jest gotowe (pokażą się bąble) rozwałkować i oblepić ciastem formy na rurki, formować paszteciki z miejscem na nadzienie. Paszteciki włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C na 20 minut. Wyjąć rurki, nadziać mięsnym farszem i obtoczyć w rozmąconym z mlekiem żółtkiem i w bułce tartej. Smażyć na oleju.

Pierogi ruskie z mięsem do rosołu

Składniki: 1/2 kg mąki, 3/4 szklanki ciepłego mleka, 4 dag drożdży, 3 jajka, 2 łyżki masła, 1/2 łyżeczki cukru, szczypta soli; na farsz: 1/2 kg pieczeni wołowej, 2 cebule, 2 żółtka, 1 czerstwa bułka, 1 łyżka masła, 2 jajka ugotowane na twardo, sól, pieprz

Przygotowanie: drożdże rozczynić w ciepłym mleku, dodać cukier i wlać do mąki, poczekać, aż wyrośnie. Gdy matka drożdżowa wyrośnie, zagnieść ciasto, dodając 3 jajka, masło i trochę soli do smaku. Ciasto dobrze wyrobić, żeby odchodziło od ręki. Przygotować farsz: mięso zmielić w maszynce razem z cebulą, wbić 2 żółtka, dodać rozmoczoną i odciśniętą bułkę i wyrobić. Gotowy farsz rzucić na rozgrzane na patelni masło i przesmażyć. Jak ciasto podrośnie przełożyć na stolnicę wysypaną mąką i uformować spody pierogów (pierogi ruskie z mię-

sem do rosołu powinny być duże). Na ciasto nakładać ciepły farsz, mięso posypać posiekanymi jajkami i przykryć drugim plackiem, brzegi dobrze zlepić. Zostawić do wyrośnięcia. Gdy pierogi wyrosną posmarować je jajkiem lub masłem, posypać bułką tartą i piec godzinę w temperaturze 180°C.

Pulpety do rosołu

Składniki: 1/2 kg wołowiny od polędwicy, 1 czerstwa bułka, 2 jajka, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki

Przygotowanie: mięso zmielić w maszynce, dodać namoczoną i odciśniętą bułkę, 2 jajka i wyrobić. Doprawić do smaku, dołożyć natkę pietruszki. Formować pulpety wielkości orzecha włoskiego i gotować je w rosole.

Ryż na sypko

Składniki: 1 szklanka ryżu, 1 łyżka masła, 1 litr mleka, woda, sól

Przygotowanie: do mleka dolać około 1 litr wody, dodać masło, osolić i wsypać wypłukany ryż, zagotować. Gotować do miękkości, ugotowany ryż odcedzić i przelać na sicie zimną wodą.

Uszka z mięsem

Składniki: 1/2 kg ugotowanego mięsa wołowego, kawałek słoninki, 2 namoczone grzybki suszone, 1 cebula, 1 czerstwa bułka, 1 żółtko, sól, pieprz; na ciasto: 2 szklanki mąki, 1 jajko, woda

Przygotowanie: mięso, słoninkę, grzybki, cebulę i namoczoną i odciśniętą bułkę zemleć w maszynce, dodać żółtko i wyrobić, doprawić do smaku solą i pieprzem. Z mąki i jajka zagnieść ciasto, aby nie było twarde dolewać wody. Gotowe ciasto rozwałkować i kroić paski ok. 3,5 cm szerokie, a z pasków wykrawać kwadraty. Kwadraty nadziewać farszem, składać w trójkąt, brzegi zlepić i rogi podwinąć, aby powstały uszka. Uszka gotować w osolonej wodzie, do czasu aż nie wypłyną na wierzch. Zalać zimną wodą, odcedzić i przelać zimna wodą.

Uszka lub pierożki z grzybami i kapustą

Składniki: 2 szklanki mąki, 1 jajko, 20 dag kapusty kiszonej, 15 dag suszonych grzybków, sól, pieprz

Przygotowanie: mąkę wymieszać z jajkiem i zagnieść, dolewając wody, aby powstała jednolita masa. Gdy ciasto jest już dobrze wyrobione, wykrawamy z niego krążki wielkości literatki, aby pierożki były małe. Przygotować farsz: obgotować kapustę i wcześniej namoczone grzybki (w osobnych garnkach), odcedzić i drobno posiekać lub zmielić w maszynce do mięsa. Wymieszać kapustę z grzybami i doprawić do smaku. Tak przygotowanym farszem nadziewać pierogi. Pierogi gotować w osolonej wodzie, aż wypłyną na wierzch.

Dania mięsne

Cielęcina

Bite kotlety cielęce z sosem cytrynowym

Składniki: 1 kg górki cielęcej, 2 jajka, 2 łyżki masła, bułka tarta, cytryna w plasterkach, pieprz, sól, sos cytrynowy

Przygotowanie: mięso opłukać i z mięsa wyciąć kotlety, tak, aby każdy z nich zawierał kostkę. Kotlety zbić tłuczkiem, posolić i popieprzyć, jajka rozbełtać. Kotlety panierować w jajkach i tartej bułce. Na patelni rozpuścić masło, gdy będzie gorące smażyć ostrożnie kotlety z obu stron. Masło, na którym były smażone kotlety wykorzystać do przygotowania sosu cytrynowego. Mięso podawać polane sosem i udekorowane plasterkami cytryny.

Budyń z wątróbki cielęcej

Składniki: 3/4 kg wątróbki cielęcej, 1 cebula, 5 jajek, 2 duże bułki, 2 łyżki masła, mleko, 3-4 łyżki bułki tartej, sól, pieprz

Przygotowanie: z wątróbki zdjąć błonę i wyżyłować, posiekać i przetrzeć przez sito, obraną cebulę udusić na maśle, 2 żółtka utrzeć z 1 łyżką masła. Do przetartej wątróbki dołożyć namoczone w mleku i odciśnięte bułki, 3-4 łyżki tartej bułki, 3 całe jajka, żółtka utarte z masłem oraz uduszoną cebulkę. Białka ubić na sztywną pianę i dołożyć do masy. Całość dobrze wymieszać dodając soli i pieprzu do smaku. Przelać do formy budyniowej i gotować przez 1 godzinę w kąpieli wodnej.

Główka cielęca w potrawie

Składniki: 1 główka cielęca, 1 pęczek włoszczyzny, sól, pieprz, kucharek, sos maderowy

Przygotowanie: główkę cielęcą należy oczyścić z sierści, rozciąć na dwie części i usunąć mózg, ozorek, oczy i szczęki. Przez godzinę należy moczyć ją w wodzie, a następnie zalać gorącą wodą i gotować. Kiedy z powierzchni znikną męty, należy dołożyć włoszczyznę, doprawić do smaku i dalej gotować. Kiedy po kilku godzinach będzie już miękka, wyjąć

ją z rosołu i pokroić. Główkę cielęcą należy zalać na półmisku sosem maderowym.

Kotlety cielęce z duszoną marchewką

Składniki: 3/4 kg pieczeni cielęcej, 1 jajko, trochę mleka, mąka, bułka tarta, oliwa, sól, pieprz, marchewka duszona z groszkiem

Przygotowanie: umyte mięso pokroić w plastry i lekko rozbić, doprawić solą i pieprzem, odstawić na godzinę. Rozkłócone jajko wymieszać z odrobiną mleka, kotlety panierować w mące, jajku i bułce tartej. Rozgrzać tłuszcz na patelni i smażyć kotlety. Podawać z ziemniakami i duszoną marchewką.

Kotlety z móżdżku z marchewką

Składniki: 1 mózg cielęcy, 1 łyżka octu, 2 jajka, bułka tarta, masło, sól

Przygotowanie: mózg moczyć przez godzinę, następnie na surowo wyżyłować go i zalać osoloną wodą z dodatkiem octu. Zagotować, odcedzić, pokroić na płaskie kawałki nadając im okrągłą formę. Panierować w jajku i bułce tartej, smażyć na maśle po obu stronach do momentu, aż kotlety nabiorą rumianego koloru. Kotlety z móżdżku cielęcego służą do okładania różnorodnych jarzyn, w tym i marchewki.

Mostek cielęcy nadziewany

Składniki: 1,5 kg mostka cielęcego, 1/2 kg wątróbki cielęcej, 15 dag słoniny, 1 cebula, 20 dag pieczarek, 2 duże bułki, mleko, 1/2 kostki masła, 2 jajka, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki

Przygotowanie: tłusty, gruby mostek cielęcy należy wymoczyć godzinę w zimnej wodzie, wypłukać i osolić. Następnie należy obetrzeć ze skórki 2 bułki i namoczyć je w mleku. Słoninę drobno posiekać i przesmażyć z utartą na tarce cebulą. Zarówno cebula, jak i słonina powinny się dusić, nie zrumienić. Wątróbkę usiekać i dokładnie wymieszać z duszonymi na 2 łyżkach masła pieczarkami. Dodać odciśniętą bułkę, jajka, 1 łyżkę masła, siekaną natkę pietruszki, doprawić solą, pieprzem, odrobiną gałki muszkatołowej, wymieszać. Następnie farszem wypełnić mostek pod błoną i piec w piekarniku nagrzanym do 220°C, smarując ciągle masłem, ale nie podlewając wody. Mięso trzeba ciągle smarować, dzięki czemu sos będzie się ścinał, a nie wypływał z mięsa.

Nóżki cielęce smażone w cieście

Składniki: 4 nóżki cielęce, 1 pęczek włoszczyzny, 1/4 kg bardzo tłustej wołowiny, 4 jajka, 3 łyżki mąki, 1/4 szklanki śmietany, sól

Przygotowanie: nóżki dokładnie oczyścić, wyjąć z nich grube kości i starannie umyć. Zalać wodą i zagotować, wodę odlać. Nalać świeżej wody, dodać obraną włoszczyznę i wołowinę, gotować bez soli. Gdy nóżki są już miękkie, wyjąć je z wywaru, przekroić przez pół między kopytkami, posolić i obsypać mąką. Trzeba pilnować, aby nóżki nie wystygły, bo na zimnych nie będzie się trzymać ciasto. Oddzielić żółtka od białek, żółtka zmieszać z mąką, dodać śmietanę, wyrobić ciasto. Białka ubić na sztywną pianę i dodać do ciasta, wyrobić. W cieście maczać nóżki cielęce i smażyć na głębokim tłuszczu. Do nóżek podawać sok wiśniowy, sos z powideł lub szpinak.

Pieczeń cielęca z kapustą duszoną

Składniki: 1 kg pieczeni cielęcej z lekkim tłuszczykiem, 15 dag słoniny, 3 listki laurowe, 3 łyżki masła w wiórkach, sól, pieprz, duszona kapusta kiszona

Przygotowanie: mięso dokładnie umyć i osuszyć, naszpikować słoniną, nasolić, popieprzyć i oprószyć pokruszonymi listkami laurowymi. Odstawić na 2-3 godziny. Piekarnik nagrzać do 250°C, pieczeń obłożyć wiórkami z masła i w taki gorący piekarnik włożyć pieczeń, aby ciepło piekarnika od razu ją ogarnęło. Po 10 minutach zmniejszyć temperaturę do 180°C i piec około 1,5 godziny, polewając powstającym sosem, a nie wodą. Gdy pieczeń jest miękka i rumiana podawać na stół w całości z duszoną kapustą kiszoną.

Potrawa z górki cielęcej

Składniki: 1 kg górki cielęcej, 2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek selera, kawałek pora, 1 kostka rosołowa do pieczeni, sól, pieprz, sos pieczarkowy

Przygotowanie: opłukane mięso zalać wodą i zagotować, odcedzić i wypłukać w zimnej wodzie. Mięso pokroić na porcje, zalać wodą i dodać obraną włoszczyznę, powoli gotować do miękkości. Gdy mięso jest miękkie wyjąć je na półmisek i przygotować sos pieczarkowy, wykorzystując rosół z gotowania cielęciny. Mięsko polać sosem, posypać natką pietruszki i podawać z ziemniakami.

Wątróbka cielęca z jabłkami

Składniki: 1 kg cielęcej wątróbki, 10 dag słoniny, 1 jabłko, 1 łyżka masła, 1 łyżeczka cukru, mleko, ocet winny, sól

Przygotowanie: wątróbkę wymoczyć w mleku przez 1 godzinę. Następnie ściągnąć błonę i naszpikować ją cienką słoniną oraz skropić winnym octem. Pozostawić na godzinę. Włożyć do rondla łyżkę masła. Wątróbkę posolić i włożyć do gotującego się, prawie rumianego masła. Przykryć pokrywą i dusić tak długo, aż wątróbka zrumieni się. Wówczas utrzeć na tarce 1 jabłko i dodać do wątróbki. Należy uważać, by jabłka nie przypaliły się, ponieważ zgorzknieje cała potrawa. Dusić z jabłkami należy krótko, a na jabłka wysypać łyżeczkę cukru.

Wieprzowina

Kotlety schabowe z kapustą

Składniki: 3/4 kg schabu bez kości, 2 jajka, 2 ząbki czosnku, trochę mleka, bułka tarta, mąka, sól, pieprz, duszona kapusta kiszona

Przygotowanie: opłukany schab pokroić na kotlety grubości około 2 cm. Kotlety rozbić tłuczkiem, natrzeć zmiażdżonym czosnkiem, posolić i popieprzyć, odstawić na godzinę. Do rozkłóconych jajek wlać trochę mleka, wymieszać i panierować kotlety. Najpierw w mące, później w jajku i w bułce tartej. Kotlety smażyć na gorącej oliwie. Podawać z duszoną kapustą kiszoną.

Porcja mięsa wieprzowego z ćwikłą

Składniki: 3/4 kg wieprzowiny (karczek lub łopatka), 3 duże cebule, 2 ząbki czosnku, 1 łyżka smalcu, sól, pieprz, ćwikła z chrzanem

Przygotowanie: umyte mięso pokroić w dosyć grube plastry, oprószyć solą i pieprzem, odłożyć na godzinę w chłodne miejsce. Obraną cebulę pokroić w cienkie plastry, rzucić na rozgrzany smalec i lekko poddusić. Mięso ułożyć w cebuli na patelni i obsmażyć z obu stron. Gdy mięso jest dobrze podsmażone, dodać drobno posiekany czosnek i chwilę smażyć, podlać wodą i dusić do miękkości. Uduszone mięso z cebulką przełożyć na talerze, podawać z ziemniakami i buraczkami.

Wołowina

Befsztyk po hambursku

Składniki: 3/4 kg dorodnej wołowiny, 2 cebule, 1 łyżka oliwy, rydze smażone na maśle, 12 ugotowanych niedużych ziemniaków, 1/2 szklanki mocnego bulionu, 8 jajek, 3 łyżki masła, sól, pieprz

Przygotowanie: umyte mięso podzielić na 4 kotlety, rękoma nadać im okrągły kształt. Cebule obrać i pokroić w cienkie plasterki, wcześniej przygotować bulion i rydze smażone na maśle (zimową porą rydze ze słoika). Kotlety posmarować oliwą i lekko posolić. Na patelni mocno rozgrzać masło, włożyć cebulę i od razu w cebulę włożyć mięso. Smażyć na dużym ogniu, aby mięso zrumieniło się szybko z jednej strony i przełożyć widelcem na drugą stronę. Nie zdejmować patelni z ognia, dodać z boku łyżkę rydzów, po drugiej stronie trzy ugotowane ziemniaki, a po dwóch przeciwległych stronach wpuścić po jednym jajku. Gdy jajka się zetną, polać wszystko 2 łyżkami bulionu i podawać z patelnią na stół. Przygotowanie dania musi odbywać się szybko, aby befsztyk był krwisty i soczysty.

Befsztyk z ziemniakami

Składniki: 1 kg mięsa wołowego (najlepiej polędwica, pierwsza krzyżowa), 1/2 łyżki masła na 3 każde kawałki befsztyku, sól, ziemniaki do befsztyku

Przygotowanie: mięso należy oczyścić z żył i łoju oraz pokroić w grube plastry grubości ok. 1,5 cm (nie solić i nie ubijać). Następnie rozgrzać mocno na patelni masło i kiedy masło będzie wrzeć i nabierze rumianego koloru, należy posolić mięso i wrzucić je do masła. Kawałki befsztyku należy układać jeden obok drugiego i smażyć na dużym ogniu. Kiedy już nabiorą rumianego koloru, obrócić je na drugą stronę i smażyć nadal na dużym ogniu. Kiedy befsztyk będzie już rumiany z obydwu stron, należy wyjąć na talerz, na którym powinny znajdować się kawałki masła w ilości takiej, ile jest befsztyków. Mięso należy lekko przycisnąć nożem, aby wycisnąć odrobinę sosu do masła. Po tej czynności należy ponownie włożyć na patelnię sam befsztyk, zasmażyć go po obu stronach na wolnym ogniu i wyjąć na ten sam talerz. Jeżeli befsztyk ma być bardziej wysmażony, to należy go dłużej smażyć, ale już na mniejszym ogniu. Befsztyk podawać na stół obłożony ziemniakami.

Bite kotlety wołowe

Składniki: 1 kg antrykotu, masło, sól

Przygotowanie: mięso (bez żeberek) podzielić na kotlety. Mięso lekko rozbić, nadając mu formę kotletów. Tuż przed usmażeniem kotletów, należy

je posolić. Na patelni rozgrzać pół łyżki masła na 2 kotlety (nie należy smażyć więcej kotletów jednocześnie, gdyż wówczas puszczą one z siebie zbyt dużo sosu). Na mocno rozgrzane masło wrzucić kotlety, przyrumienić je z obydwu stron i odstawić na mniejszy ogień, żeby powoli doszły.

Kotlety wołowe entrecôte z chrzanem

Składniki: 3/4 kg górki wołowej, 4 łyżki masła, sól, pieprz, chrzan

Przygotowanie: mięso opłukać i pokroić na kotlety, zostawiając trochę tłuszczyku przy żeberkach. Kotlety lekko rozbić, doprawić solą i pieprzem, ale bezpośrednio przed smażeniem. Na patelni rozgrzać mocno masło i rzucać po 2 kotlety, zrumienić na mocnym ogniu, a później dosmażać na wolnym ogniu. Podawać z chrzanem i ziemniakami dosmażanymi na tłuszczu z kotletów.

Mięso peklowane z purée z ziemniaków

Składniki: 3,5 do 4 kg mięsa wołowego krzyżowego lub zrazowego, 25 dag soli, 25 dag saletry, 3 łyżki cukru, kilka liści laurowych, kilka ziaren kolendry, gałązki świeżej pietruszki, purée z ziemniaków

Przygotowanie: rozdrobnić razem sól, saletrę oraz cukier. Wymieszać i posypać zaprawą mięso. Następnie należy położyć kilka listków laurowych i kilka ziarenek rozgniecionej kolendry. Mięso zawinąć w płótno namoczone w wodzie i mocno z niej wyciśnięte. Tak ściśle owinięte mięso należy włożyć do głębokiego glinianego naczynia i pozostawić przez 5 do 6 dni. Każdego dnia należy mięso przewracać, nie odwijając płótna. Po tych kilku dniach mięso będzie gotowe do użycia. Należy wyjąć z sosu nasolone mięso, rozbić go mocno i opłukać w wodzie. Następnie włożyć do rondla, zalać gorącą wodą i gotować co najmniej 3 godziny na wolnym ogniu. W czasie gotowania należy dolewać ciągle świeżej wody (jeśli się wygotuje), aby potrawa nie była zbyt słona. Jeśli mięso jest zbyt słone, należy go wymoczyć kilka godzin w zimnej wodzie. Podając potrawę na stół, należy przystroić mięso gałązkami świeżej zielonej pietruszki. Osobno podawać purée z ziemniaków.

Opiekana sztuka mięsa

Składniki: ugotowana wołowina z rosołu, 25 dag startego parmezanu, sos do sztuki mięsa opiekanej lub beszamel

Przygotowanie: mięso pokroić na porcje, polać sosem i grubo posypać serem. Zapiekać 15 minut w temperaturze 180°C.

Płonący stek z ziemniakami

Składniki: 3/4 kg polędwicy wołowej, 1/3 kg pieczarek, 1 ząbek czosnku, 2 łyżki masła, oliwa, 25 g koniaku, 1/2 szklanki śmietany, sól, pieprz

Przygotowanie: opłukaną i osuszoną polędwicę pokroić w plastry grube na około 4 cm, a plastry przekroić w poprzek na 3/4 grubości i rozłożyć (uzyskamy około 2 razy większego kotleta, steków nie należy rozbijać, tylko formować rękami). Na patelni mocno rozgrzać masło z oliwą, posolone i popieprzone steki kłaść na tłuszcz (doprawiać tuż przed pieczeniem). W zależności od tego, jakie chcemy mieć steki (krwiste czy wysmażone) smażyć od 2 do 4 minut. Do mięsa wlać koniak, gdy się zagrzeje podpalić (gdy mamy mocno nagrzany tłuszcz, może zapalić się samo). Gdy ogień zgaśnie mięso zdjąć z patelni, a w tłuszcz wrzucić obrane i pokrojone w plastry pieczarki, dodając ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę. Chwilę dusić, pod koniec duszenia dodać 1/2 łyżki masła i śmietanę. Podawać z ziemniakami.

Pieczeń wołowa z rożna

Składniki: 1 kg wołowiny zrazowej, 1/4 kg słoninki, 3 łyżki masła, sól, pieprz, buraczki do pieczeni, sos chrzanowy

Przygotowanie: mięso odłożyć na 3 dni na dolną półkę w lodówce, aby skruszało. Biorąc mięso do użycia dokładnie je umyć i naszpikować słoniną krojoną w cienkie paski. Posolić, popieprzyć i włożyć na rożen. Jeśli pieczemy na rożnie to ogień musi być duży, należy pieczeń smarować roztopionym masłem. Ten sam efekt, co na rożnie uzyskamy, wkładając pieczeń do piekarnika nagrzanego do 250°C, na pieczeń położyć wiórki z masła. Po 15 minutach obniżyć temperaturę do 195°C, piec jeszcze pół godziny, polewający powstającym sosem. Pieczeń powinna być w piecu około 45 minut, aby była krwista, rumiana i niezeschnięta. Podawać z buraczkami do pieczeni, polać sosem chrzanowym.

Siekane zrazy wołowe

Składniki: 1 kg wołowiny krzyżowej, 1 czerstwa bułka, 2 średnie cebula, 2 żółtka, sól, pieprz, 2 łyżki mąki, 1/3 kg słoniny, 1 łyżka masła, 3 łyżki śmietany, 3 małe grzybki suszone, 4 łyżki bulionu

Przygotowanie: 1 cebulę drobno posiekać i zrumienić na maśle, opłukane mięso drobno posiekać, dodać namoczoną i odciśniętą bułkę, zrumienioną cebulę i żółtka. Wymieszać, doprawić do smaku. Z masy formować podłużne zrazy, obtoczyć je w mące. Słoninkę bardzo drobno pokroić i stopić na patelni, dodać 4 łyżki bulionu, namoczone wcześniej grzyby i 1 sparzoną cebulę pokrojoną w ćwiartki. Na słoninie dusić zrazy, obracając je. Po 20 minutach cebule wyrzucić, dodać śmietanę i dusić jeszcze 15 minut. Podawać z ziemniakami.

Sztufada z ziemniakami

Składniki: 1,5 kg wołowiny zrazowej, 1/3 kg słoniny, 2 cebule, 3 marchewki, 4 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, 1 szklanka białego wytrawnego wina lub czystej wódki (od wódki mięso kruszeje), 1 kostka rosołowa pieczeniowa, 2 łyżki masła, 1/2 szklanki gęstej śmietany, sól, pieprz

Przygotowanie: mięso opłukać, naszpikować słoniną i posolić, odstawić na godzinę. W rondlu stopić masło i w gorące masło włożyć pieczeń, mocno obsmażyć z każdej strony. Gdy mięso jest już rumiane dodać startą marchew, cebule pokrojoną w piórka, zioła, rosołek do pieczeni i zalać wódką lub winem. Dusić na wolniutkim ogniu pod przykryciem około 3 godzin. W razie potrzeby podlać niewielką ilością wody. Gdy mięso jest miękkie, wlać śmietanę, sos przecedzić. Sztufadę pokroić na porcje i podawać z ziemniakami i sosem.

Sztuka mięsa z sosem grzybowym

Składniki: ugotowane mięso wołowe z rosołu (lub 3/4 kg wołowiny krzyżowej, 1 pęczek włoszczyzny, 1 liść laurowy, 2 ziarna ziela angielskiego, 3 ziarna pieprzu, sól, kucharek), 2 łyżki masła, 1 mała cebula, sos grzybowy, zestaw surówek

Przygotowanie: mięso z rosołu podzielić na porcje, cebulę obrać i pokroić w piórka. Jeżeli bierzemy świeżą wołowinę, to ugotować ją do miękkości z włoszczyzną i ziołami. Na maśle zeszklić cebulę, do cebuli dodać mięso i mocno obsmażyć z każdej strony. Podlać wodą i dusić 15 minut. Podawać z ziemniakami i sosem grzybowym z zestawem surówek.

Sztuka mięsa biała z sosem z korniszonów

Składniki: mięso wołowe z rosołu, 2 marchewki, 1 mała pietruszka, kawałek selera, kawałek pora, 1/2 szklanki rosołu, 1/4 szklanki czerwonego wytrawnego wina, sól, pieprz, sos z korniszonów

Przygotowanie: ugotowane mięso z rosołu podzielić na porcje, włoszczyznę zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Do garnka wlać rosół, wrzucić warzywa, włożyć mięso i dusić pod przykryciem pół godziny. Wlać wino, doprawić do smaku i dusić dopóki wino nie odparuje. Podawać z ziemniakami i sosem z korniszonów.

Sztuka białego mięsa z sosem ogórkowym

Składniki: 3/4 kg wołowiny (krzyżowa lub pręga), 1 pęczek włoszczyzny, 1/2 cebuli, 3 ziarenka ziela angielskiego, 2 liście laurowe, 2 ziarenka pieprzu, kucharek, sól, pieprz mielony, sos ogórkowy

Przygotowanie: mięso umyć. Włoszczyznę umyć, oczyścić. Cebulę przypiec na blasze. Warzywa zalać wodą, posolić i zagotować. Włożyć mięso, dodać ziele angielskie i pieprz. Gotować na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie. Podawać na półmisku polane sosem ogórkowym.

Sztuka mięsa na parze

Składniki: 1 kg wołowiny (mięso środkowo-krzyżowe), 15 dag słoniny, 3 marchewki, 2 pietruszki, kawałek selera, 1 mała cebula, 1/4 kg szparagów, 8-10 ziemniaków, 3 łyżki masła, 4 liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, sól, pieprz

Przygotowanie: umyte i odzielone od kości mięso posolić i włożyć do garnka, na mięso położyć 1 łyżkę masła i słoninę pokrojoną w cienkie plasterki. Na mięso kłaść starte na tarce o grubych oczkach jarzyny, cebulą pokrojoną w plasterki i sparzoną wrzątkiem, a na wierzchu położyć ziemniaki krajane w talarki. Całość przekładać liśćmi laurowymi i zielem angielskim, posolić i popieprzyć, na ziemniaki położyć 2 łyżki masła. Wszystko przykryć liściem z kapusty (uszczelnić). Garnek szczelnie zamknąć i wstawić w drugi garnek ze wrzącą wodą, gotować ok. 4 godzin na parze na mocnym ogniu, dolewając ciągle wody. Gotowe danie delikatnie wyjąć z garnka, aby nie pomieszać ziemniaków z jarzyną, mięso podzielić na porcje na półmisku, na mięsko położyć jarzyny, a z boku ziemniaki. Wszystko polać pozostałym sosem.

Sztuka mięsa opiekana z sosem beszamelowym

Składniki: 1 kg mięsa wołowego (krzyżowe), 1 pęczek włoszczyzny, 1/2 cebuli, 3 ziarenka ziela angielskiego, 2 liście laurowe, 2 ziarenka pieprzu, kucharek, sól, pieprz mielony, sos beszamelowy

Przygotowanie: mięso należy ugotować w rosole. Kiedy będzie już miękkie, należy je wyjąc, pokroić na kawałki i ułożyć na półmisku. Polać sosem beszamelowym.

Sztuka mięsa zapiekana z chrzanem

Składniki: mięso wołowe z rosołu, sos chrzanowy przygotowany na zimno

Przygotowanie: wyjąć miękkie i ugotowane mięso z rosołu i podzielić na porcje. Przygotowanym sosem chrzanowym polać mięso i wstawić do piekarnika nagrzanego do 185°C na 15 minut.

Sztuka mięsa z sosem ziemniaczanym

Składniki: 3/4 kg wołowiny krzyżowej, 1 pęczek włoszczyzny, 3 ziarenka ziela angielskiego, 2 liście laurowe, 2 ziarenka pieprzu, kucharek, sól, pieprz mielony, sos ziemniaczany

Przygotowanie: mięso pokroić na porcje. Zalać wodą, dodając włoszczyznę i przyprawy. Gotować, aż mięso będzie miękkie. Wyłożyć na półmisek i polać sosem ziemniaczanym.

Zrazy polskie zawijane z kaszą

Składniki: 1 kg wołowiny zrazowej, 3 średnie cebule, 1 szklanka rosołu, 1/2 kostki masła, 1/2 szklanki śmietany, bułka tarta, 1 rosołek do pieczeni, sól, pieprz

Przygotowanie: opłukane mięso pokrajać na duże i jak najcieńsze plastry, rozbić, posolić i popieprzyć, odstawić na 15 minut. 1 cebulę pokroić w drobną kostkę, przesmażyć na maśle, gdy jest rumiana dodać bułkę tartą, popieprzyć i lekko zrumienić. Taką cebulą smarować zrazy i mocno zwijać, smażyć na maśle, dodając cebule pokrojone w cienkie piórka. Gdy mięso się zrumieni, podlać rosołem, dodać rosołek do pieczeni i dusić około godzinę. Na koniec podlać śmietaną, zagotować. Podawać z kaszą i ogórkiem kiszonym.

Dania z drobiu

Indyk z jarzynami

Składniki: 1 kg piersi z indyka, 2 ząbki czosnku, 2 cebule, 3 marchewki, 1 pietruszka, 1 seler, biała część pora, 1/2 szklanki groszku konserwowego, 1/2 szklanki bulionu, sól, pieprz, oliwa, 1/3 szklanki śmietany kwaśnej i gęstej

Przygotowanie: umyte mięso podzielić na porcje, 1 ząbek czosnku rozetrzeć z solą i natrzeć nim mięso, popieprzyć, odstawić na 1 godzinę. Na patelni rozgrzać oliwę, smażyć mięso z obu stron. Cebulę pokroić w drobną kostkę i dodać do mięsa pod koniec smażenia. Gdy mięso jest już gotowe wyjąć je a na patelnię wrzucić włoszczyznę startą na tarce grubych oczkach a por pokrojony w ^ półkrążki. Wymieszać z cebulą i zrumienić, podlać bulionem i dusić. Gdy bulion odparuje wrzucić groszek, doprawić do smaku i wlać śmietanę. Wymieszać i zagotować. Podawać z ziemniakami posypanymi koperkiem.

Kaczki pieczone

Składniki: 1 kaczka (około1,5 kg), 1 łyżka masła, 5 winnych jabłek (antonówki, renety), 1,5 łyżki majeranku, 2 łyżki czerwonego wina, 2 łyżeczki cukru, pieprz, sól

Przygotowanie: sprawioną kaczkę umyć, osuszyć. Natrzeć z zewnątrz i wewnątrz solą, pieprzem i majerankiem (1/2 łyżki zachować). Odstawić na godzinę w chłodne miejsce. Jabłka umyć i obrać. Pokroić je na ćwiartki, oczyścić z gniazd nasiennych, posypać resztą majeranku. Kaczkę nadziać jabłkami, otwór zaszyć. Przełożyć do formy, polać masłem, podlać winem, skropić woda, piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 190°C około 1,5 godziny (w zależności od wagi). W czasie pieczenia skrapiać wodą, potem tworzącym się sosem. Po 40 minutach kaczkę odwrócić, by mięso obrumieniło się z obu stron. Upieczoną kaczkę pokroić, przełożyć na półmisek, obłożyć posłodzonymi jabłkami i polać sosem. Resztę sosu wlać do sosjerki.

Kura z sardelami

Składniki: 1 swojska kura, 1 łyżka masła sardelowego, 2 łyżki masła

Przygotowanie: wypatroszoną i obraną z szypuł kurę umyć i wytrzeć mąką wierzchnią skórę, posolić od wewnątrz i na zewnątrz. Piec na rożnie, polewając roztopionym masłem. Gdy kura się upiecze, zdjąć z rożna i do wnętrza od razu włożyć masło sardelowe, a po wierzchu polać masłem rumianym. Podzielić na porcje.

Potrawa z opiekanej kaczki

Składniki: 1 kaczka, mąka, majeranek, sól, oliwa, sos rumiany korniszonowy albo kaparowy

Przygotowanie: kaczkę oczyścić, umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem. Posypać solą i majerankiem wewnątrz i na zewnątrz, oprószyć odrobiną mąki. Piekarnik rozgrzać do temperatury190°C. Dno brytfanki posmarować oliwą. Włożyć kaczkę, i wstawić naczynie do rozgrzanego piekarnika. Co jakiś czas polewać tuszkę sosem z dna naczynia. Po 45 minutach odwrócić ją, żeby równomiernie się upiekła i ładnie zrumieniła także z drugiej strony. Czas pieczenia kaczki zależy od jej wagi. Ważącą 1,5 - 2 kg sztukę trzeba piec od 1,5 do 2 godzin. Najlepiej nakłuć szpikulcem lub cienkim nożem najgrubszą część udka. Wypływający sok powinien być klarowny. Jeśli jest różowy, tuszkę należy jeszcze dopiec. Następnie przełożyć kaczkę na deskę i ostrym nożem lub nożycami do drobiu pokroić ją na porcje. Gotowe kaczki włożyć na półmisek i polać rumianym sosem korniszonowym lub kaparowym.

Dania rybne

Duszony szczupak z jarzynami

Składniki: 1 szczupak, 1 marchewka, 2 pietruszki, 1/2 selera, 2 cebule, 2 łyżki masła, sól, kilka ziaren ziela angielskiego i pieprzu

Przygotowanie: cebule posiekać i poddusić na 1 łyżce masła. Jarzyny poszatkować i wymieszać z cebulą. Szczupaka oczyścić, pokroić na mniejsze kawałki i posolić. W dużym naczyniu układać kawałki ryby, następnie warstwę jarzyn, znowu rybę i jarzyny. Na wierzch położyć resztę masła, dołożyć ziele angielskie i pieprz. Dusić pod przykryciem na wolnym ogniu do miękkości.

Jajka sadzone na łososiu wędzonym

Składniki: 30 dag łososia wędzonego, 4 jajka, 3 łyżki masła, 1 cytryna, sól, pieprz, 1 łyżka natki pietruszki

Przygotowanie: łososia pokroić na plastry, usunąć ości i skórę. Skropić sokiem z cytryny. Usmażyć 4 jajka sadzone na 2 łyżkach masła. Na drugiej patelni usmażyć łososia. Jajka ułożyć na łososiu, posypać natką pietruszki, oprószyć solą i pieprzem i od razu podawać.

Kotlety ze śledzi

Składniki: 1 kg słonych śledzi, 2 jajka, 2 suche bułki, 2 cebule, 2 łyżki śmietany, tarta bułka, oliwa, mleko, sól, pieprz

Przygotowanie: śledzie wymoczyć przez 24 godziny. Następnie oczyścić, dokładnie wypłukać, usunąć ości. Ryby zemleć w maszynce lub bardzo drobno posiekać. Suche bułki namoczyć w mleku, potem dokładnie odcisnąć. Cebulę umyć, drobno posiekać, podsmażyć na tłuszczu, nie rumieniąc. W misce wymieszać zmielone śledzie, odciśnięte bułki, cebulę, 1 łyżkę tartej bułki, śmietanę. Wbić jajka i doprawić do smaku. Jeszcze raz dobrze wymieszać i formować małe kotleciki. Obtaczać je w tartej bułce i smażyć na rumiano, na mocno rozgrzanym oleju. Do kotletów takich serwuje się sos rumiany, kaparowy lub korniszonowy.

Sandacz w galarecie

Składniki: 1 sandacz, 1 porcja włoszczyzny, 1 cebula, 2 białka, 4 łyżeczki żelatyny, 2 ziarna czarnego pieprzu, 2 liście laurowe, 2 ziarna ziela angielskiego, sól

Przygotowanie: sandacza sprawić, usunąć ości, po czym pokroić mięso na kawałki. Oprószyć solą i wstawić do lodówki. Włoszczyznę zalać wodą, dodać ości oraz łeb ryby, cebulę i przyprawy. Doprowadzić do wrzenia i dodać kawałki ryby. Pozostawić na małym ogniu 20 minut pod przykryciem, po czym rybę wyjąć, a wywar przecedzić. Żelatynę zalać 3 łyżkami wody i odstawić na 5 minut i rozpuścić w wywarze. Białka ubić na pianę, dodać do wywaru i ponownie zagotować. Całość przecedzić przez sito lub gazę. Kawałki ryby ułożyć na półmisku i zalać galaretą. Odstawić do stężenia.

Sandacz z jajkami

Składniki: 1 lub 2 sandacze, 1 pęczek włoszczyzny, 4 jajka na twardo, 1 duża cebula, 2 goździki, 1 listek laurowy, po 5 ziarenek pieprzu i ziela angielskiego, sok i 1/2 łyżeczki skórki otartej z cytryny, 2 szklanki białego wytrawnego wina, 3 łyżki masła, 2 łyżki natki pietruszki, szczypta cukru, sól, pieprz

Przygotowanie: ryby sprawić, umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem. Natrzeć wewnątrz i na zewnątrz uprażoną na patelni gorącą solą. Odstawić w chłodne miejsce na 1 godzinę. Obrane warzywa z cebulą umyć i zalać 3 szklankami wody. Ugotować wywar z korzeniami, szczyptą cukru i skórką otartą z cytryny, przecedzić. Ryby ułożyć w naczyniu do

gotowania. Zalać winem oraz wywarem. Gotować 30 minut. Pozostawić w wywarze na 30 minut, aby ryby mocno przeszły smakiem. Jajka obrać i grubo posiekać. Masło stopić na patelni, wrzucić jajka i natkę pietruszki. Podgrzewać na małym ogniu, potrząsając od czasu do czasu patelnią (aby jajka się nie przypaliły ani nie rozgniotły). Ryby podgrzać, przełożyć na półmisek. Skropić sokiem z cytryny, obłożyć jajkami, plasterkami cytryny i natką. Do ryb takich podaje się angielską musztardę.

Sielawy smażone

Składniki: sielawa (1 lub 2 na osobę), masło, sok z cytryny, cytryna, mąka, sól

Przygotowanie: ryby oskrobać, wypatroszyć, skropić sokiem z cytryny i nieco posolić. Lekko oprószyć mąką, smażyć na maśle na chrupko i rumiano. Jeśli podajemy je na gorąco, należy dodać do nich cytrynę. Sielawy są wyborną potrawą na okres postu.

Smażone karasie

Składniki: 1,5 kilograma karasi, 2 jajka, 1 łyżka masła, bułka tarta, masło do smażenia, 2 szklanki śmietany, sól

Przygotowanie: karasie oczyścić, natrzeć solą i wytrzeć do sucha. Ryby obtaczać w rozbełtanych jajkach i tartej bułce. Smażyć na patelni na gorącym maśle z obydwóch stron. Następnie wlać śmietanę i doprowadzić dwukrotnie do wrzenia.

Dania z dziczyzny

Jarząbki pieczone z borówkami

Składniki: 1 jarząbek, 2 szerokie płaty słoniny, tłuszcz do formy, 2 ziarna jałowca, sól

Przygotowanie: sprawionego jarząbka natrzeć wewnątrz i zewnątrz solą roztartą z ziarnami jałowca. Obłożyć ptaka płatami słoniny i obwiązać nitką. Naczynie do pieczenia grubo wysmarować tłuszczem, przełożyć ptaka i włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C. Piec polewając wytopionym tłuszczem i wodą. Upieczonego ptaka przekroić na połówki, uprzednio zdjąć nitki. Ułożyć wraz ze słoninką na talerzu i polać sosem z pieczenia. Do jarząbków podaje się osobno konfiturę z borówek.

Kuropatwy z kompotem

Składniki: 2 kuropatwy, 10 dag słoniny, 3/4 szklanki rosołu, 1 łyżeczka tartej bułki, kilka ziaren jałowca, sól

Przygotowanie: kuropatwy oczyścić i umyć. Piersi naszpikować pokrajaną w słupki słoniną (5 dag), a wnętrze tuszek natrzeć solą z dodatkiem rozdrobnionego jałowca. Ułożyć w brytfannie na plasterkach pozostałej słoniny. Wstawić do piekarnika, a gdy ptaki się zrumienią, oprószyć tartą bułką i upiec do miękkości, podlewając rosołem. Gotowe przekrajać na połówki, ułożyć na półmisku, ozdobić owocami z kompotu, polać sosem powstałym podczas pieczenia. Podawać z dodatkiem kompotu z wiśni.

Kwiczoły

Składniki: 10 kwiczołów, 20 dag słoniny, 3 łyżki masła, jagody jałowca, sól

Przygotowanie: ptaki oskubać z pierza, nie odcinając głowy, nóżek i skrzydełek, zostawiwszy w całości wątróbkę i żołądek. Po oczyszczeniu należy rozciąć z lewego boku pod skrzydłem i wyjąć żółć z wątroby. Jelita napełnić jałowcem i zostawić wewnątrz. Następnie ptaki posolić i przełożyć plastrami słoniny. Można je piec w piekarniku lub na patelni polewając masłem. Kiedy będą na wpół podpieczone, wówczas ułożyć na patelni jedną obok drugiej cienkie grzanki z bułki, które przejdą sokiem z kwiczołów, ściekającym na patelnię. Kiedy ptaki zrumienią się, należy je przewrócić. Przed podaniem na stół przełożyć plastrami słoniny, w której piekły się oraz grzankami.

Sarna z sałatą z różnych jarzyn

Składniki: udziec sarni, 1/2 łyżki mielonego jałowica, 1 łyżka soku z cytryny, 20 dag słoniny, 1 łyżka masła, 1/2 szklanki śmietany, sól, sałata z różnych jarzyn

Składniki na marynatę: 1 szklanka białego wytrawnego wina, 10 jagód jałowica, 3 ziarna pieprzu, szczypta cukru, 4 ząbki czosnku, majeranek, rozmaryn, estragon, pieprz biały, liść laurowy, 1 łyżka octu winnego, kucharek

Przygotowanie: zagotować marynatę z wina i przypraw. Umyte i osuszone mięso mocno wygnieść ręką, ułożyć w kamiennym garnku, zalać gorącą marynatą i odstawić w chłodne miejsce na 4-5 dni. Mięso codziennie obracać, aby się równo zamarynowało. Po 5 dniach wyjąć, lekko osuszyć, natrzeć solą, mielonym jałowcem, skropić sokiem z cytryny. Następnie mięso naszpikować słoniną i ułożyć na wysmarowanej masłem blasze, polać stopionym masłem i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 190°C przez 1,5 godziny, często

polewając przecedzoną marynatą, a później wytworzonym podczas pieczenia sosem. Pod koniec pieczenia podlać śmietaną. Podawać z sałatą z różnych jarzyn.

Zając z buraczkami

Składniki: comber i uda z zająca (przodek najlepiej zostawić do pasztetu), 15 dag słoniny, 4 łyżki masła, 1 szklanka kwaśnej śmietany, sól, buraczki

Składniki na zaprawę: 2 szklanki wody, 1/2 szklanki octu, pokrojona w paski 1 średnia cebula, 1 pietruszka, kawałek selera, liść laurowy, imbir, po kilka ziaren: pieprzu, jałowca, goździków i ziela angielskiego

Przygotowanie: wszystkie składniki zaprawy krótko zagotować i wystudzić. Skruszałego zająca, po zdjęciu skóry wyżyłować, usunąć błony, umyć, ułożyć ciasno w niewielkim rondlu emaliowanym lub glinianym garnku, zalać zalewą i pozostawić na 2 dni w chłodnym miejscu, często obracając. Przed użyciem mięso opłukać. Następnie pokroić słoninę w słupki i naszpikować gęsto zająca. Osuszyć mięso papierowym ręcznikiem i natrzeć solą. Naczynie do pieczenia wysmarować masłem, włożyć zająca, na wierzch położyć kilka kawałków masła. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec, aż będzie pół miękki (około 1 godz.), skrapiając zaprawą i wytworzonym sosem. Później polewać już tylko samą kwaśną śmietaną. Po dopieczeniu zająca podzielić na porcje, ułożyć na wygrzanym półmisku. Sos, jeśli trzeba, zagęścić mąką i podgrzać w nim porcje zająca. Podawać z buraczkami.

Zając z kompotem z jabłek

Składniki: comber i uda zająca, 1/2 litra kompotu z kwaśnych jabłek, 1 duża cebula, 3 łyżki masła, 3 łyżeczki ostrej musztardy, sól, pieprz

Przygotowanie: sprawionego zająca dokładnie umyć, oprószyć solą wymieszaną z pieprzem i odstawić na trzy godziny w chłodne miejsce. Teraz całego zająca wysmarować musztardą, obłożyć wiórkami z masła i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C na godzinę. W czasie pieczenia polewać mięso powstającym sosem. Po godzinie obsypać zająca cebulą pokrojoną w plasterki i dalej piec do miękkości. Gdy mięso jest już prawie miękkie i rumiane podlać go kompotem z jabłek i jeszcze na chwilkę pozostawić w piekarniku, tak, aby kompot prawie w całości odparował. Upieczonego zająca pokroić na porcje, podawać z ziemniakami.

Zając z kompotem ze śliwek

Składniki: comber i uda zająca, 4 łyżki masła, 1 łyżka mąki, 1 szklanka śmietany, 1 cebula, 1 liść laurowy, 1 szklanka czerwonego octu winnego, 5 ziaren ziela angielskiego, 5 ziaren jałowca, 5 ziaren pieprzu, sól, kompot ze śliwek

Przygotowanie: cebulę pokroić z plastry i zagotować w 1/2 litra wody, dodać pieprz, jałowiec ziele angielskie i liść laurowy. Wystudzić i dolać ocet, dokładnie wymieszać. Sprawionego zająca przełożyć do emaliowanego lub kamiennego naczynia i zalać zaprawą. Umieścić w chłodnym pomieszczeniu na 3 dni. Następnie wyjąć, opłukać i dokładnie osuszyć. Mięso nasolić i natrzeć tłuszczem. Pozostały tłuszcz rozgrzać w brytfannie, włożyć zająca, po czym wstawiamy naczynie z nim do piekarnika na 230°C. Wyparowywany sos uzupełniać wodą. Gdy zając będzie miękki, wyjąć, pokroić na kawałki i ułożyć na gorącym półmisku. Sos pozostały z pieczenia wymieszać z mąką, zagotować dodać śmietanę, gotować przez 5 minut. Mięso polać sosem i podawać z dodatkiem kompotu ze śliwek.

Inne dania

Bigos zwany hultajskim

Składniki: 1,5 kg kapusty kiszonej, 1 główka kapusty białej, 1/2 kg pieczeni wołowej, 1/2 kg łopatki wieprzowej, 1/2 kg żeberek z dzika, 3/4 kg surowego wędzonego boczku, 1/2 kg kiełbasy wiejskiej, 1/2 kg kiełbasy zwyczajnej, 3 duże cebule, 4 kwaśne jabłka, 10 suszonych borowików, 15 suszonych śliwek, 2-3 łyżki smalcu, 3 litry bulionu, 1 szklanka czerwonego wytrawnego wina, 1 koncentrat pomidorowy, 6 liści laurowych, 8 ziaren ziela angielskiego, 12 ziaren pieprzu, 3 łyżki majeranku, kminek, jałowiec, tymianek, sól, świeżo mielony pieprz

Przygotowanie: grzyby i śliwki namoczyć na noc w niewielkiej ilości wody. Następnego dnia grzyby ugotować w tej samej wodzie, odcedzić (wodę zostawić) i pokroić w plasterki. Kapustę białą drobno poszatkować, kiszoną pokroić na mniejsze cząstki, jabłka pokroić w kostkę. Kapustę zalać bulionem (w dużym garnku, w którym będziemy gotować bigos), dodać jabłka i zagotować, gotować na wolnym ogniu, dopóki bulion nie odparuje. Cebulę pokroić w piórka i rzucić na rozgrzany smalec, lekko zrumienić. Do cebuli włożyć opłukane mięso (bez boczku), mięso dobrze obsmażyć. Obsmażone mięso zalać wodą i dusić, wyjąć trochę niedogotowane i pokroić w drobną kostkę, żeberka oddzielić od

kości i też pokroić. Do sosu wrzucić boczek pokrojony w kostkę, gdy jest prawie miękki dodać kiełbasę pokrojoną w kostkę i pokrojone mięso, powoli gotować. Do kapusty wlać mięso z sosem, dodać wszystkie przyprawy i obgotowane grzybki, wlać wodę z grzybów, wino i wszystko wymieszać. Dołożyć namoczone śliwki, doprawić do smaku solą i pieprzem. Bigos zagotować i odstawić na 1 dzień. Następnego dnia bigos zagotować, dodać koncentrat pomidorowy, odstawić. Trzeciego dnia bigos zagotować, można jeść.

Ziemniaki duszone ze śmietaną

Składniki: 1 kg ziemniaków, 1/2 pęczka koperku, 2 cebule, 4 łyżki śmietany, 3 łyżki masła, sól, pieprz

Przygotowanie: obrane ziemniaki ugotować, ale odcedzić lekko twarde, jak wystygną, pokroić w plastry. Cebule obrać i pokroić w kostkę, koperek posiekać. Na dno rondla dać łyżkę masła, trochę cebuli i kopru, później ziemniaki i tak układać warstwami w garnku. Wszystko solić i pieprzyć. Na wierzchu dać łyżkę masła, przykryć i dusić na wolnym ogniu. Gdy ziemniaki są już miękkie dodać śmietanę i delikatnie wymieszać.

Dania mączne

Kołduny

Składniki na ciasto: 2 szklanki mąki, 1 jajko, woda, sól

Składniki na farsz: 25 dag baraniny z udźca, 10 dag polędwicy wołowej, 10 dag łoju wołowego lub szpiku, 1 cebula, 1 łyżka tłuszczu do gotowania, 2 łyżki masła do polania, sól, pieprz, czosnek i majeranek

Przygotowanie: mięso umyć, obrać z błon i ścięgien, drobno posiekać tasakiem razem z łojem lub szpikiem i cebulą, dodać kilka łyżek zimnego rosołu lub wody. Doprawić do smaku i starannie wyrobić na gładką masę. Mąkę przesiać na stolnicę, wbić jajo, zarobić ciasto nożem wlewając cienkim strumieniem wodę. Zrobić wolne ciasto starannie wyrabiając ręką. Następnie podzielić na części, rozwałkować, wykrawać kieliszkiem lub foremką krążki, na które nakładać nadzienie wielkości orzecha laskowego, nakryć krążkami ciasta i zlepić brzegi. Gotować kilka minut we wrzącej, osolonej wodzie z dodatkiem tłuszczu lub w rosole. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, osączyć i polać masłem. Kołduny podaje się również z rosołem.

Makaron opiekany

Składniki: 2 szklanki mąki pszennej, 2 jajka, 4 żółtka, 1 łyżka oliwy, masło, szczypta soli

Przygotowanie: na stolnicę przesiać przez sitko mąkę. Usypać z niej mały kopczyk. Na środku trzeba zrobić zagłębienie, do którego wbić jajka i żółtka. Dodać szczyptę soli. Jeśli będą problemy z wgnieceniem całej mąki, można dodać odrobinę zimnej wody. Ciasto powinno łatwo odchodzić od ręki i być elastyczne. Tak przygotowane ciasto przykryć i odstawić 1/2 godziny. Następnie podzielić je na mniejsze kawałki, cienko rozwałkować i pokroić według uznania. Ugotować w dużej ilości osolonej wody z dodatkiem oliwy. Odcedzić i przelać zimną wodą. Na patelni rozgrzać masło i przełożyć makaron. Wymieszać z masłem i zapiekać, aż się zarumieni.

Makaron opiekany z szynką

Składniki: 1,5 szklanki mąki, 3 jajka, około 1/2 szklanki ciepłej wody, po 1 łyżeczce soli i oliwy, 25 dag szynki, 2 łyżki masła, 1 łyżka śmietany, bułka tarta

Przygotowanie: na stolnicę lub blat przesiać mąkę, dodać sól, zrobić wgłębienie, wbić jajko, dolać oliwę. Wyrabiać ze sobą składniki, podlewając wodą. Zagnieść gładkie i sprężyste ciasto, uformować kulkę. Przykryć ściereczką i odstawić na 1/2 godziny. Rozwałkować na placek, podsypując sporo mąki. Ciasto zwinąć w rulon i cienko pokroić. Następnie ugotować na wrzącej, osolonej wodzie i odcedzić przez durszlak. Osobno wcześniej pokroić szynkę w paski. Makaron przełożyć do naczynia do zapiekania wysmarowanego masłem i osypanego tartą bułką, dodać szynkę, 1 łyżkę masła oraz 1 łyżkę kwaśnej śmietany. Wszystko dokładnie wymieszać i wstawić do piekarnika, by dobrze się zrumienił.

Makaron włoski z parmezanem

Składniki: 1/2 kg makaronu włoskiego, 1/2 kg szynki gotowanej, 15 dag parmezanu, masło

Przygotowanie: makaron ugotować w osolonej wodzie i przelać przez durszlak. Szynkę pokroić w drobną kostkę, kawałek parmezanu utrzeć na tarce. Półmisek do zapiekania posmarować masłem, osypać go parmezanem, położyć warstwę makaronu, warstwę szynki. Następnie posypać parmezanem, obłożyć kawałeczkami masła i tak układać warstwami do końca, uważając, aby ostatnia warstwa była z

parmezanu i masła, po czym wstawić do piekarnika, by ser się zrumienił.

Naleśniki z konfiturami

Składniki: 4 żółtka, 1 łyżeczka masła, 1,5 szklanki mąki, 1/2 szklanki mleka, masło do smarowania, szczypta soli, konfitura z dowolnych owoców

Przygotowanie: żółtka wymieszać z masłem, mąką i odrobiną soli. Stopniowo dolewać mleko i mieszać, by nie było grudek. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać z masą. Ciasto powinno być lejące. Rozgrzać patelnię i wysmarować ją masłem. Z przygotowanego ciasta smażyć cienkie naleśniki. Gotowe placki naleśnikowe układać na płaskim talerzu, żeby wystygły. Po upieczeniu każdy naleśnik posmarować konfiturami z dowolnych owoców (wiśnie, maliny, gruszki, jagody). Smażąc naleśniki można zamiast masłem, smarować patelnię skórką młodej słoniny (stroną od tłuszczu).

Naleśniki z kremem z kwaśnej śmietany

Składniki na ciasto: 4 żółtka, 1 łyżeczka masła, 1,5 szklanki mąki, 1/2 szklanki mleka, masło do smarowania, szczypta soli

Składniki na krem: 4 żółtka, 1/2 szklanki cukru, 1 szklanka kwaśnej śmietany, wanilia lub starta skórka cytrynowa

Przygotowanie: żółtka wymieszać z masłem, mąką i odrobiną soli. Stopniowo dolewać mleko i mieszać, by nie było grudek. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać z masą. Ciasto powinno być lejące. Rozgrzać patelnię i wysmarować ją masłem. Z przygotowanego ciasta smażyć cienkie naleśniki. Przygotować krem: żółtka należy ubić z cukrem. Ubite jaja wymieszać ze śmietaną i wsypać odrobinę wanilii lub startej skórki cytrynowej. Otrzymanym kremem należy smarować każdą warstwę naleśników, układając je po 2. Układać w naczyniu do zapiekania i wstawić do gorącego piekarnika na 30 minut tak, by krem się upiekł.

Paszteciki z grzybami

Składniki: 1,5 szklanki mąki, 1/2 kostki masła, 1 żółtko, 2 jajka, 1 łyżka śmietany, 8 dag suszonych grzybów, 1 cebula, 1,5 łyżki masła, sól, pieprz

Przygotowanie: grzyby namoczyć, następnie ugotować i posiekać. Jajka ugotować na twardo, posiekać. Cebulę posiekać, zeszklić na maśle, dodać grzyby. Chwilę poddusić, by wywar odparował. Przyprawić do smaku i wymieszać z jajkami. Mąkę posiekać z masłem, dodać żółtko, śmietanę i sól. Wyrobić ciasto, włożyć do lodówki na 30 minut. Następnie brać ciasto po kawałku i rozwałkowywać na placki o grubości 2 mm. Z tych placków wykrawać kwadraty 6x6 cm. Na każdy kwadrat nałożyć farsz grzybowy, złożyć na pół i zlepiać. Pierożki posmarować dokładnie rozbitym jajkiem, ułożyć na blaszce posmarowanej masłem. Pierożki nie powinny się ze sobą stykać, bo przy pieczeniu rosną i mogłyby zrosnąć. Piec na złoty kolor 20 minut w temperaturze 200°C.

Pierogi ruskie z serem i śmietaną

Składniki na ciasto: 3 szklanki mąki, 1 żółtko, 1 łyżka masła, około 1 szklanki ciepłej wody, śmietana, sól

Składniki na farsz: 1 kilogram ziemniaków, 1/2 kg twarogu, 2 średnie cebule, masło, sól, pieprz, ostra papryka

Przygotowanie: ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, dokładnie rozgnieść wraz z twarogiem specjalną praską do ziemniaków. Najlepiej robić to, jak ziemniaki będą jeszcze lekko ciepłe, powstanie wtedy gładka masa i łatwiej będzie można formować farsz na placuszkach. Cebulę drobno pokroić i zrumienić maśle. Wymieszać z twarogiem z ziemniakami. Przyprawić solą, pieprzem i papryką. Do miski wsypać mąkę, sól, wbić żółtko, dodać masło i rozetrzeć składniki. Jedną ręką wlewać powoli ciepłą wodę, a drugą mieszać ciasto, żeby składniki dokładnie się połączyły. Zagnieść gładkie ciasto i rozwałkować dość cienko na blacie oprószonym mąką. Szklanką wykrawać krążki, nakładać farsz, dokładnie sklejać i wrzucać partiami na gotującą się, osoloną wodę. Podawać polane śmietaną.

Pieróg drożdżowy z mięsem

Składniki na ciasto: 3 szklanki mąki, 1,5 dag drożdży, 1 łyżeczka cukru, 1/2 szklanki mleka, 1 jajko, 1 żółtko, 2 łyżki masła

Składniki na nadzienie: 30 dag mięsa gotowanego lub duszonego, 1 czerstwa bułka, 1 cebula, 1 łyżka masła, 4 łyżki rosołu (może być z kostki), sól, pieprz

Przygotowanie: przyrządzić rozczyn: drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać 2 łyżki mąki i kilka łyżek mleka tak, aby jego gęstość odpowiadała gęstości śmietany. Wymieszać, postawić w ciepłym miejscu. Gdy wyrośnie dodać rozmącone jajo, resztę mąki, lekko osolić. Z początku wyrabiać łyżką, później ręką. Jeśli ciasto jest za gęste, dodać kilka łyżek wody. Wyrabiać tak gęsto, aż ukażą się pęcherzyki i

ciasto będzie gładkie. Po wyrobieniu dodać stopniowo stopione masło i wyrabiać dalej. Wierzch oprószyć mąką, przykryć serwetą, postawić do wyrośnięcia. Przygotować nadzienie: cebulę obrać, posiekać, zrumienić na tłuszczu. Bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć. Ugotowane mięso, cebulę, bułkę przepuścić przez maszynkę do mięsa, dokładnie wymieszać, dodając 4 łyżki rosołu oraz sól, pieprz do smaku. Wyrośnięte ciasto drożdżowe wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, wywałkować prostokąt o długości 25 - 30 cm, szerokości 15 - 18 cm, rozłożyć równomiernie nadzienie, zawinąć w rulon, ułożyć na blasze posmarowanej masłem, posypanej mąką. Odstawić do wyrośnięcia. Gdy wyrośnie, smarować z wierzchu rozmąconym jajem. Wstawić do średnio gorącego piekarnika, piec około 30 minut. Wyjąć, ułożyć na półmisku, pokroić w skośne porcje szerokości 3 cm. Podawać polane masłem.

Sałatki, surówki i dodatki do mięsa

Brukiew duszona

Składniki: 80 dag brukwi, 3 łyżki masła, 1 łyżka mąki, 2 kostki rosołowe, sól i cukier do smaku

Przygotowanie: brukiew obrać i pokroić w kostkę o boku 1 cm. Włożyć do garnka i zalać wrzątkiem. Dodać 2 łyżki masła i pokruszone kostki rosołowe. Gdy brukiew będzie miękka dodać cukier do smaku i zasmażkę zrobioną z mąki i resztą masła. Podawać do mięs, zwłaszcza wieprzowiny i baraniny.

Buraczki do pieczeni

Składniki: 6 średnich buraków, 2 łyżki masła, 2 łyżki kwaśnej i gęstej śmietany, kwasek cytrynowy, cukier, pieprz ziołowy, szczypta soli

Przygotowanie: burki ugotować, odcedzić i zalać zimną wodą. Obrane buraki zetrzeć na tarce i przesmażyć na maśle, dodać do smaku cukier, kwasek cytrynowy, pieprz i szczyptę soli. Wymieszać, dodać śmietanę i podgrzać. Podawać do pieczeni.

Buraki

Składniki: 1 kg buraków, 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, ocet, kwaśna śmietana, sól

Przygotowanie: buraki umyć, ugotować, po czym obrać ze skórki. Zetrzeć je na tarce o grubych oczkach lub cienko poszatkować. Do rondla włożyć masło, rozgrzać, wsypać mąkę i, mieszając, zrobić zasmażkę. Należy pilnować, by się nie zrumieniło. Następnie wlać octu, posolić, włożyć buraki, a na koniec wlać kilka łyżek kwaśnej śmietany. Przykryć pokrywą i dusić jeszcze 30 minut.

Ćwikła z chrzanem

Składniki: 6 średnich buraków, 3-4 łyżeczki chrzanu ze słoika, cukier, kwasek cytrynowy

Przygotowanie: buraki ugotować, odcedzić i zalać zimna wodą. Obrać ze skóry i zetrzeć na tarce. Dodać chrzan, doprawić do smaku cukrem i kwaskiem cytrynowym.

Duszona kapusta kiszona

Składniki: 1 kg kapusty kiszonej, 1 średnia cebula, 30 dag słoninki, 30 dag surowego boczku wędzonego, sól, pieprz

Przygotowanie: kapustę kiszoną pokroić na mniejsze cząstki, zalać wodą i ugotować. Gdy się zagotuje odcedzić, trochę wody z gotowania zostawić, gdyby kapusta była mało kwaśna. Słoninę, boczek i cebulę pokroić w kostkę, przesmażyć razem na patelni. Gdy cebula jest rumiana a skwarki lekko się wytopiły dodać do kapusty, podlać wodą z gotowania kapusty i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia doprawić do smaku.

Groch prażony z masłem

Składniki: 30 dag suchego grochu, 2 łyżki masła, 1 pietruszka, 1 cebula, 1 łyżeczka mąki, 1/2 szklanki śmietany, sól, pieprz

Przygotowanie: groch opłukać, odstawić na 10 godzin. Następnie odcedzić, zalać świeżą wodą, osolić i gotować 2 godziny. Ugotowany groch odcedzić. Cebulę obrać, opłukać, posiekać, przesmażyć na maśle, dodając mąkę. Całość zmiksować z grochem i przetrzeć przez sito. Puree doprawić do smaku i wlać do niego śmietanę.

Groch szablasty z sosem pomidorowym

Składniki: 1 kg grochu szablastego, sos pomidorowy

Przygotowanie: grochu tego można używać dopóki jest młody i nie włóknisty. Ociągnąć go z włókien i cienko posiekać. Ugotować w osolonej wodzie i odlać, gdy strąki będą miękkie. Podawać polane sosem pomidorowym.

Jarmuż z kasztanami i wędzonką

Składniki: 1 kg jarmużu, 5 marchewek, 1 burak, 1 cebula, 1/2 kostki masła, 1 łyżka mąki, rosół (może być z kostki), 25 dag jadalnych kasztanów, sól

Przygotowanie: jarmuż jest dobry wtedy, kiedy nieco przemarznie. Wówczas opłukać same wierzchnie listki i ugotować w wodzie. Kiedy zmiękną, należy odcedzić. Przelać zimną wodą, odcisnąć i posiekać. Na tarce utrzeć marchewki, burak oraz cebulę. Wymieszać to z jarmużem. Do rondla włożyć masło, ponieważ jarmuż musi być tłusty. Zagotować z łyżką mąki, włożyć jarmuż, osolić, polać rosołem lub wywarem z wieprzowiny i dusić pod pokrywą, aż zgęstnieje. Do takiego jarmużu można podawać upieczone kasztany. Kasztany naciąć ostrym nożem na krzyż od "ostrego" końca do podstawy. Zagrzać piekarnik do 220°C. Kasztany położyć na blachę i wsunąć na 20 minut do piekarnika. Po 10 minutach potrząsnąć kasztanami i ewentualnie je odwrócić. Dobrze upieczone kasztany powinny być w środku delikatne, ale na powierzchni "miąższu" nieco chrupiące i upieczone na kolor złoty. Kasztany podawać w łupinach, które usuwa się wraz ze znajdującymi się pod nimi skórkami poprzez rozłamanie łupinki w miejscu nacięcia. Układać je na brzegu półmiska koło jarmużu. Można również okładać go wędzonką.

Marchewka do kotletów z mózgu cielęcego

Składniki: marchewka (licząc po trzy średnie na osobę), masło, mąka, 1 łyżeczka cukru, kilka łyżek słodkiej śmietany, sól

Przygotowanie: marchewkę obrać, opłukać. Pokroić w cienkie paski. Następnie włożyć do rondla, zalać wodą i zagotować. Kiedy się już zagotuje, wówczas odlać wodę, zalać inną, ciepłą wodą w niewielkiej ilości. Marchewkę posolić, dodać masło, wsypać łyżeczkę cukru i ponownie poddusić, aż dobrze zgęstnieje. Wówczas należy wrzucić kawałek masła, utartego z mąką. Przed samym podaniem, należy wlać do marchwi kilka łyżek słodkiej śmietany i raz zagotować.

Marchewka duszona z groszkiem

Składniki: 6 dużych marchewek, 2 łyżki masła, 1 puszka groszku konserwowego, pieprz, sól, cukier

Przygotowanie: marchewkę obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, zalać lekko osoloną wodą i zagotować, odcedzić. W garnku rozgrzać masło, włożyć marchewkę i dusić na małym ogniu. Gdy odparuje sok z marchwi podlać wodą i dalej dusić, aż marchewka będzie miękka. Gdy marchewka jest już miękka, dodać osączony groszek konserwowy i doprawić do smaku, jeszcze chwilę dusić.

Marchewka z grzankami z chleba

Składniki: 5 marchewek, 2 łyżki masła, 4 łyżki kwaśnej śmietany, sól, pieprz cukier, grzanki

Przygotowanie: marchewkę obrać i zetrzeć na tarce, zalać lekko osoloną wodą i zagotować. Wodę odcedzić, wrzucić masło i dusić do miękkości, gdy odparuje sok z marchwi podlać wodą. Gdy marchew jest już miękka dodać śmietanę i zagotować. Podawać z grzankami z chleba tostowego.

Marchewka z grzankami

Składniki: 1 kg marchwi, 1 łyżeczka cukru, 2 łyżki masła, 1 łyżeczka mąki, kilka łyżek śmietany, szczypta soli

Składniki na ciasto: 1/2 kostki masła, 1 szklanka wody, 1 czubata szklanka mąki, 4 jajka

Przygotowanie: marchew umyć, obrać i pokroić na średniej wielkości kostkę. Gotować razem z 1 łyżką masła solą i cukrem, aż będzie miękka. Odcedzić. Rozgrzać resztę masła, wsypać mąkę i rozprowadzić paroma łyżkami śmietany. Dołożyć do marchewki i raz zagotować. Do takiej marchewki podaje się grzanki z ciasta parzonego. Masło należy zagotować z wodą. Następnie do wrzącego masła wsypać mąkę, cały czas mieszając na ogniu. Kiedy będzie już odstawać od rondla, należy zdjąć z ognia, a kiedy wystygnie, wbić po jednym 4 całe jajka. Dokładnie wymieszać. Układać łyżką na blachę i piec w piekarniku, aż się zarumienią.

Masło sardelowe

Składniki: 1 kostka masła, 2 ryby sardele

Przygotowanie: ryby zmiksować, dodać masło i dokładnie wymieszać. Przetrzeć przez rzadkie sito. Podawać do polędwicy i młodej kury.

Purée z ziemniaków

Składniki: 1 kg ziemniaków, 2 łyżki masła, 1/2 szklanki śmietany

Przygotowanie: ziemniaki ugotować. Zaraz po odlaniu wody włożyć do nich 1 łyżkę masła i przetrzeć przez durszlak, przelewając je gorącą śmie-

taną do rondla. W rondlu powinna znajdować się już 1 łyżka masła. Następnie należy wstawić ten rondel do drugiego, napełnionego gorącą wodą. Po podgrzaniu należy wyłożyć ziemniaki na salaterkę.

Sałata z różnych jarzyn

Składniki: 6 dużych ziemniaków, 4 średnie marchewki, 2 pietruszki, 1 średni seler, 6 korniszonów, 6 marynowanych szalotek, 2 łyżki kaparów, 2 szklanki ugotowanej białej drobnej fasolki, oliwa, ocet, 1 łyżeczka cukru, liście zielonej sałaty do dekoracji, sól, pieprz

Przygotowanie: na początek ugotować ziemniaki w mundurkach, marchewkę, pietruszkę i seler. Po ugotowaniu pozostawić do ostygnięcia. Następnie wszystkie składniki kroić w niewielką kosteczkę i dodawać do dużej miski. Dosypać ugotowaną fasolkę, kapary i posiekane cienko korniszony, szalotki. Na koniec wszystkie składniki popieprzyć i posolić do smaku. Dodać oliwę wymieszaną z octem i cukrem. Całość dokładnie wymieszać. Podawać z udekorowane zieloną sałatą.

Sałatka z selerów

Składniki: 2 duże selery, 1 słoiczek marynowanych rydzów, 3 łyżki konserwowej kukurydzy, 2 łyżki oliwy, 1 łyżka octu winnego, sól, pieprz

Przygotowanie: selery ugotować w lekko osolonej wodzie, ugotowane zalać zimną wodą. Seler obrać i pokroić w kostkę, skropić octem. Grzyby pokroić w cienkie paski, dodać kukurydzę i wszystko razem wymieszać. Dolać oliwę, doprawić do smaku.

Szpinak

Składniki: 1/2 kg szpinaku, 2 łyżki masła, 2 łyżki kwaśnej śmietany, sól

Przygotowanie: szpinak obrać z korzonków, dokładnie wypłukać i rzucić w rondel z dużą ilością wrzącej wody (jeśli będzie za mało wody nie będzie zielony). Gdy się zagotuje, odcedzić i szybko przelać dużą ilością zimnej wody. Dobrze osączyć i przetrzeć przez sito, osolić, dodać masło i podgrzać, ale nie gotować. Gdy jest gotów, dodać śmietanę.

Zielony groszek z grzankami

Składniki: 60 dag konserwowanego lub mrożonego groszku, 2 łyżki masła, 1 łyżeczka mąki, 1 szczypta soli, 1 szczypta cukru

Przygotowanie: groszek zalać wrzątkiem tak, aby woda go przykryła, osolić, dodać masło i gotować 15 minut. Groszek oprószyć mąką, dusić, od czasu do czasu mieszając, aż sos stanie się gęsty. Groszek doprawić solą i cukrem. Podawać z grzankami z pieczywa tostowego.

Ziemniaki i masło do befsztyku

Składniki: po 4 średnie ziemniaki na osobę, 1/2 kostki masła, 3 łyżki posiekanej pietruszki, 1 łyżeczka mąki, kilka łyżek rosołu lub bulionu (może być z kostki), sól, pieprz, sok z cytryny

Przygotowanie: masło należy wymieszać z dużą ilością grubo siekanej pietruszki, solą pieprzem oraz sokiem cytrynowym. Kiedy masło stwardnieje, należy je pokroić na kawałki. Ziemniaki ugotować, pokroić je w plasterki, lekko posolić. Do rondla włożyć kawałek masła, mąkę, kilka łyżek rosołu lub bulionu oraz pokrojone kartofle. Wszystko należy wymieszać razem na małym ogniu i podawać do befsztyku.

Ziemniaki do sztuki mięsa

Składniki: 8 ziemniaków, 2 litry tłustego rosołu, posiekany koperek

Przygotowanie: ziemniaki obrać i pokroić w plasterki. Ugotować je w rosole, odcedzić i posypać koperkiem.

Ziemniaki dosmażane

Składniki: 8 ziemniaków, tłuszcz ze smażenia kotletów

Przygotowanie: ziemniaki obrać i ugotować, ale niech będą lekko niedogotowane. Odcedzić i przestudzić. Ziemniaki pokroić w plastry i dosmażać na tłuszczu ze smażenia kotletów.

Sosy do mięsa

Sos beszamel

Składniki: 1 kostka masła, 1 łyżka mąki, 4 łyżki bulionu, 2 szklanki słodkiej śmietany, 4 żółtka, sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Przygotowanie: masło przesmażyć z mąką, dodać bulion i powoli gotować, dolewając śmietanę (wcześniej przegotowaną). Sos gotować powoli, aż będzie gęsty. Gdy ostygnie wlać do sosu żółtka rozmącone z 1 łyżką śmietany, doprawić do smaku. Sos podajemy do zapiekanej sztuki mięsa, przed włożeniem do piekarnika mięso należy obficie posypać startym parmezanem.

Sos beszamel chrzanowy

Składniki: 1 kostka masła, 1 łyżka mąki, 4 łyżki bulionu, 2 szklanki słodkiej śmietany, 4 żółtka, sól, 2 kawałki korzenia chrzanu, pieprz, gałka muszkatołowa

Przygotowanie: masło przesmażyć z mąką, dodać bulion i powoli gotować, dolewając śmietanę (wcześniej przegotowaną). Chrzan zetrzeć na tarce i wycisnąć sok. Sos gotować powoli, aż będzie gęsty. Gdy ostygnie wlać do sosu żółtka rozmącone z 1 łyżką śmietany, wlać sok z chrzanu, doprawić do smaku. Podawać do cielęciny i sztuki mięsa.

Sos chrzanowy ze śmietaną

Składniki: 3 czubate łyżki chrzanu, 3 łyżki śmietany, 3 łyżki rosołu, 2 żółtka, 1 łyżeczka cukru, sok cytrynowy, sól, pieprz

Przygotowanie: chrzan dokładnie wymieszać ze śmietaną, dodać rosół, doprawić do smaku solą, pieprzem i kwaskiem cytrynowym, zagotować. Żółtka wymieszać dobrze z cukrem i dodać do chrzanu, sos gotowy. Jeżeli sosem ma być polana sztuka mięsa i zapiekana, to sosu nie gotować, przygotować go na zimno.

Sos cytrynowy biały

Składniki: 1 łyżka mąki, 1 łyżka masła, 1 rosołek drobiowy, sok z 1 cytryny, szczypta cukru

Przygotowanie: utrzeć mąkę z masłem, rozprowadzić rosołem z drobiu albo słodką śmietaną, dodać sok z cytryny i wsypać odrobinę cukru. Wszystko wymieszać i zagotować. Sosem polać kotlety cielęce. Przed podaniem sosu, można również rozbić kilka żółtek, wlać sosu, rozgrzać wszystko razem i wówczas podawać na stół. Sos nabiera wtedy żółtego koloru.

Sos grzybowy

Składniki: 3 dag suszonych grzybów, 1 łyżka masła, 1 płaska łyżka mąki, 1/2 szklanki śmietany, 1 łyżka octu winnego, sól, pieprz

Przygotowanie: grzyby namoczyć na noc w małej ilości ciepłej wody, ugotować je w tej samej wodzie. Ugotowane grzyby odcedzić (wodę zostawić), pokroić w cienkie paski. Na maśle zrumienić mąkę, rozprowadzić smakiem z grzybów, dodać ocet i zagotować. Do gotującego się sosu wrzucić grzyby, trochę razem gotować i podlać śmietaną. Doprawić do smaku i zagotować. Podawać do sztuki mięsa.

Sos kaparowy

Składniki: 2 łyżki masła, 2 łyżki mąki, 2 szklanki bulionu, 3 łyżki kaparów, 1 żółtko, sok i otarta skórka z 1 cytryny, 1 kieliszek białego wina krymskiego, szczypta cukru, sól, pieprz

Przygotowanie: z mąki i masła zrobić jasną zasmażkę, rozprowadzić ją bulionem i cały czas mieszając wlać wino i dodać osączone kapary. Powoli podgrzewać, a gdy sos zgęstnieje, dodać sok i skórkę z cytryny. Zdjąć sos z ognia i zaciągnąć żółtkiem, przyprawić sos do smaku solą, pieprzem i cukrem. Gotowy podawać w sosjerce do kotletów cielęcych i główki cielęcej.

Sos korniszonowy rumiany

Składniki: 8-10 ogórków korniszonów, 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, 2 szklanki bulionu, 1/2 szklanki kwaśnej śmietany, 1 kostka rosołowa mięsna, sok z cytryny, sól, pieprz

Przygotowanie: ogórki pokroić w drobną kostkę i ugotować je w 1 szklance bulionu, dodać kostkę rosołową. Mąkę zrumienić na maśle, podlać resztą bulionu i zagotować, dodać do miękkich ogórków. Doprawić do smaku sokiem z cytryny, solą i pieprzem, wlać śmietanę i zagotować.

Sos maderowy

Składniki: 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, 1 szklanka wina Madera, 1 łyżeczka cukru, 1 łyżeczka karmelu, sok z 1/2 cytryny

Przygotowanie: masło zrumienić, dodać mąkę i przesmażyć, rozprowadzić bulionem z gotowania i zagotować, wlać wino i dołożyć karmel. Dodać łyżeczkę cukru, wycisnąć sok cytryny i zagotować. Tak przyrządzonym sosem należy zalać na półmisku główkę cielęcą.

Sos ogórkowy

Składniki: 3 ogórki kiszone, kwas ogórkowy, 1 szklanka wywaru z suszonych grzybów, 1 łyżka mąki, 1 łyżka masła, 1 łyżeczka karmelu przygotowanego

Przygotowanie: mąkę zrumienić w łyżce masła, rozprowadzić wywarem z suszonych grzybów. Następnie dolać odrobinę kwasu ogórkowego, dodać pokrojone w kostkę ogórki i łyżeczkę karmelu. Wszystko razem zagotować kilka razy i polać mięso ułożone na półmisku.

Sos pieczarkowy

Składniki: 3/4 kg pieczarek, 1 szklanka rosołu, 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, sok z 1/2 cytryny, 1/2 szklanki słodkiej śmietany, szczypta cukru, sól, pieprz

Przygotowanie: pieczarki obrać i opłukać, ugotować w małej ilości wody, dodając sok z cytryny. Masło roztopić w garnku, dodać mąkę, podlać smakiem z grzybów i wlać śmietanę. Zagotować. Dodać odcedzone pieczarki i rosół, ale tyle rosołu, aby sos był gęsty. Powoli gotować, doprawić do smaku. Na samym końcu dodać 1/4 łyżeczki cukru.

Sos pomidorowy

Składniki: 6 dużych i dojrzałych pomidorów, 1/4 kostki masła, 1/2 szklanki rosołu, 1 łyżeczka cukru, 1 łyżka mąki, kostka rosołowa, sól

Przygotowanie: pomidory należy pokroić w cząstki i udusić na maśle, podlewając odrobiną rosołu. Gdy pomidory będą już rozgotowane, należy przetrzeć je przez rzadkie sito, do masy dodać łyżeczkę cukru. Na 1 łyżce masła zasmażyć na biało mąkę, wymieszać z masą pomidorową, posolić i zaprawić tłustym rosołem tak, by sos dobrze zgęstniał. Sos zagotować i podawać na stół.

Sos do sztuki mięsa opiekanej

Składniki: 1 łyżka masła, 1/2 szklanki bulionu, 1/2 szklanki śmietany, 1 kostka rosołowa do pieczeni, 2 łyżki mąki

Przygotowanie: masło roztopić w rondlu i wsypać mąkę, lekko ją zrumienić. Podlać bulionem, dodać kostkę rosołową. Zagotować, wlać śmietanę i jeszcze raz zagotować.

Sos ziemniaczany

Składniki: 8 średnich ziemniaków, 2 szklanki rosołu zbieranego z wierzchu garnka, 1 łyżeczka mąki, 1 łyżka masła, 2 łyżki posiekanego koperku

Przygotowanie: ziemniaki obrać, pokroić je na surowo w paski lub plastry i ugotować w rosole. Osobno rozetrzeć mąkę i masło, wymieszać z rosołem, w którym gotowały się ziemniaki, dodać koperek. Całość raz zagotować i polać ułożoną na półmisku białą porcję mięsa.

Desery

Budyń czekoladowy

Składniki: 2 szklanki mleka, 2 żółtka, 4 płaskie łyżki cukru, 2 łyżki kakao, 2,5 łyżki mąki ziemniaczanej, 1 cukier waniliowy

Przygotowanie: w garnku zagotować mleko. Żółtka ubić z cukrem na puszystą masę. Do masy dodać kakao, cukier waniliowy, mąkę ziemniaczaną. Całość wymieszać. Do masy wlać połowę przegotowanego mleka i wymieszać. Tę mieszankę wlać do reszty mleka pozostawionego w garnku, doprowadzić do wrzenia, ciągle mieszając. Gdy zacznie bulgotać, odstawić z pieca i wlać do salaterek.

Budyń z sosem karmelowym

Składniki: 2 łyżki cukru, 1 laska wanilii, 2 żółtka, 3 jajka, 1 szklanka mleka, 1 szklanka śmietany, tłuszcz do formy

Przygotowanie: łyżkę cukru utrzeć na gładką masę z jajkami i żółtkami. Mleko zagotować ze śmietaną i rozkrojoną laską wanilii, dodać do masy jajecznej i dobrze wymieszać. W garnuszku podgrzać 1 łyżkę cukru z 2 łyżkami wody. Gotować, aż uzyska brązowy kolor. Przelać do lekko natłuszczonej formy. Masę jajeczną przelać przez sito i napełnić nią formę. Wstawić do większego naczynia żaroodpornego i wlać do niego tyle wody, by sięgała do połowy wysokości formy z budyniem. Piec przez 1 godzinę w temperaturze 180°C. Ostudzić, przed podaniem wyłożyć na talerz, odwracając do góry dnem.

Ciastka z jabłkami

Składniki: 3 szklanki mąki, 1/2 kg jabłek, 1/2 kostki masła, 3 łyżki drobno tłuczonych migdałów, 1/2 szklanki cukru, 1 jajko, 1 białko, szczypta soli

Przygotowanie: jabłka obrać, pokroić na ósemki, usunąć gniazda nasienne. Mąkę przesiać, dołożyć masło i posiekać nożem. Dodać cukier, jajko i szczyptę soli. Zagnieść ciasto. Następnie rozwałkować i wyciąć foremką (szklanką) krążki. Na połowie każdego krążka ułożyć cząstkę jabłka i zlepić brzegi białkiem. Ułożyć ciastka na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i upiec w temperaturze 180 - 190°C na złoty kolor (15-20 minut).

Chrust

Składniki: 2,5 szklanki mąki, 1 czubata łyżka masła, 2,5 łyżki cukru, 4 całe jajka, 8 żółtek, 1 łyżka mleka, 1 kieliszek wódki, cukier puder (do posypania), smalec do smażenia

Przygotowanie: wszystkie składniki zagniatać z żółtkami i całymi jajkami ubitymi na pianę. Ciasto rozwałkować jak najcieniej. Pokroić je w paski, każdy z nich przeciąć w środku wzdłuż i przewlec.

Wrzucać na wrzący smalec. Do smalcu dodać kawałek ziemniaka i jak się usmaży to zmieniać na świeży kawałek (wtedy tłuszcz się nie przypalał). Od razu po wyjęciu posypać cukrem pudrem.

Deser chlebowy

Składniki: 30 dag chleba razowego, 8 jajek, 2 goździki, kawałek cynamonu, 1 łyżka masła, 1/2 szklanki cukru, 1 czubata szklanka mąki, tarta bułka i masło do smarowania

Przygotowanie: chleb cienko pokroić. Ususzyć go, by się zrumienił się i wówczas rozdrobnić go na mąkę. Żółtka ubić z cukrem, wsypać mąkę, 2 goździki oraz kawałek cynamonu lub tłuczonego kardamonu (przyprawy o silnym, korzennym smaku). Następnie wlać łyżkę klarowanego masła oraz pianę z ośmiu białek. Delikatnie razem wymieszać, wlać do wysmarowanej masłem i wysypanej bułką blachy. Wstawić do piekarnika na 30 minut.

Deser parzony z kremem lub sokiem malinowym

Składniki: 3/4 kostki masła, 1 łyżeczka cukru, 1,5 łyżki cukru pudru, 1,5 szklanki mąki, 4 jajka, garść sparzonych i obranych ze skórki migdałów, 1 szklanka śmietany kremówki, 2 łyżki cukru waniliowego

Przygotowanie: w garnku zagotować wodę z masłem z dodatkiem łyżeczki cukru. Następnie dodać mąkę i szybko mieszać, rozbijając wszystkie grudki. Gotować chwilkę, aż ciasto stanie się gładkie i całkowicie się połączy. Odstawić z ognia i schłodzić. Ostudzone ciasto ucierać, dodając po jednym jajku. Kiedy ciasto wystygnie, należy wyjąć je na stolnicę, posypać mąką, i uformować z niego długi wałek. Ciasto pokroić umoczonym w mące nożem na podłużne kawałki. Na blasze układać obok siebie kawałki ciasta i wstawić do gorącego piekarnika (220°C). Piec 25 minut. Na talerzu rozpuścić czubatą łyżkę cukru w łyżce wody i drobno usiekać garść migdałów. Wyjęte z piekarnika ciasto należy płasko rozbić. Wyjąć ze środka miękisz, wierzch posmarować wodą z cukrem i posypać wymieszanymi z cukrem pudrem migdałami. Ciastka pozostawić w przewiewnym miejscu, by obeschły. Następnie ubić śmietanę. Wsypać do niej cukier waniliowy i dokładnie wymieszać. Puste ciastka wypełniać kremem. Deser parzony można podawać bez kremu, polany po upieczeniu sokiem malinowym.

Deser ryżowy z jabłkami

Składniki: 1 szklanka ryżu, 1/2 szklanki cukru, 8 jabłek, dowolna konfitura owocowa, cukier do posypania jabłek, 1 łyżka masła, tłuszcz do smarowania formy

Przygotowanie: ryż ugotować w wodzie z masłem i cukrem. Jabłka obrać, wydrążyć gniazda nasienne i ugotować na pół twardo. Następnie środki jabłek wypełnić konfiturami. Naczynie żaroodporne posmarować tłuszczem i przesypać do niego połowę ryżu. Ułożyć na nim jabłka, przykryć resztą ryżu i wstawić do piekarnika na 30 minut.

Deser z bezów i konfitur

Składniki: 1,5 szklanki cukru pudru, 6 białek, odrobina cukru waniliowego

Przygotowanie: białka ubijać, dodając po jednej łyżce cukru pudru. Dodać cukier waniliowy. Ubijać, aż masa będzie gładka, sztywna i utrzyma się w odwróconej do góry dnem misce. Nagrzać piekarnik do temperatury 120°C. C. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Łyżką lub szprycą nakładać pianę. Piec (wysuszać) około 45 minut. Pozostawić do ostygnięcia. Do upieczonych bezów podawać konfitury z dowolnych owoców.

Deser z cytrynowej kaszki

Składniki: 6 żółtek, 1,5 szklanki cukru pudru, 3 łyżki rozdrobnionej kaszki krakowskiej, sok z 1 cytryny, odrobina posiekanej skórki pomarańczowej, masło i tarta bułka do formy

Przygotowanie: ubić żółtka z cukrem pudrem. Drobną kaszkę krakowską utłuc w moździerzu, przesiać i wsypać 3 łyżki mączki do masy jajecznej. Dobrze wymieszać. Wycisnąć sok z całej cytryny, wsypać odrobinę drobno posiekanej skórki pomarańczowej. Ubić pianę z białek i wymieszać z żółtkami. Formę do pieczenia wysmarować masłem, posypać tartą bułką i przełożyć masę. Wstawić do średnio nagrzanego piekarnika na 30 minut.

Deser z kaszki czekoladowej

Składniki: 1 szklanka kaszy krakowskiej, 2 szklanki mleka, 2 łyżki masła, 4 jajka, 10 dag startej czekolady, 2 łyżki cukru, szczypta cynamonu

Przygotowanie: drobną kaszę krakowską ugotować na mleku z dodatkiem 1 łyżki masła. Kiedy wystygnie utrzeć z 4 żółtkami, czekoladą, cukrem oraz odrobiną cynamonu. Następnie ubić pianę z białek, wymieszać dobrze z kaszą. Masę włożyć do wysma-

rowanej masłem formy i wstawić do lekko rozgrzanego piekarnika na 30 minut.

Deser z makaronu ze skórką pomarańczową

Składniki: 3 szklanki mąki, 2 jajka, 4 żółtka, 1 łyżka oliwy, masło, śmietana, smażona w cukrze skórka pomarańczowa, sól

Przygotowanie: na stolnicę przesiać przez sitko mąkę. Usypać z niej mały kopczyk. Na środku zrobić zagłębienie, do którego wbić jajka i żółtka. Dodać szczyptę soli. W razie potrzeby dodać odrobinę zimnej wody. Ciasto powinno łatwo odchodzić od ręki i być elastyczne. Tak przygotowane ciasto przykryć i odstawić 1/2 godziny. Makaron ugotować w osolonym wrzątku. Wymieszać ze śmietaną, cukrem, młodym masłem i skórką pomarańczową smażoną w cukrze. Włożyć do rondla wysmarowanego masłem i wstawić na 60 minut do piekarnika.

Grzanki z winem

Składniki: 4 kromki pszennego chleba, 25 dag startego żółtego sera, 5 łyżek wytrawnego białego wina, 1 jajko, masło, sól, pieprz

Przygotowanie: kromki chleba opiec na patelni na rozgrzanym maśle. Ser wsypać do rondla, wlać wino i na małym ogniu podgrzewać, aż powstanie jednolita masa. Pastą posmarować grzanki, ułożyć na płaskiej blasze, wstawić do mocno nagrzanego piekarnika (230°C), piec do zrumienienia.

Krem czekoladowy

Składniki: 1 tabliczka czekolady, 2 szklanki śmietany, 1 dag żelatyny (ok. 2 łyżeczki), 1/2 szklanki cukru, 4 żółtka

Przygotowanie: czekoladę połamać w kawałki i wrzucić do gotującej się śmietany. Żelatynę namoczyć przez 60 minut w zimnej wodzie i dodać do gorącej czekolady. Cukier ubić z żółtkami, rozbite żółtka zaparzyć czekoladą. Wszystko ciągle mieszać na małym ogniu do momentu, aż masa zacznie gęstnieć. Trzeba uważać, by się nie zagotowała. Kiedy wystygnie, należy ubić pianę z białek, delikatnie wymieszać z masą, a następnie wlać do formy wylanej wodą i wysypaną cukrem. Wstawić do lodówki by zastygła.

Krem waniliowy

Składniki: 2 szklanki śmietany, 1/2 laski wanilii, 1 łyżeczka żelatyny, 6 żółtek, 1 szklanka cukru, 1 łyżka zimnej gęstej śmietany

Przygotowanie: śmietanę zagotować, dodać pokrojoną wanilię oraz wcześniej namoczoną żelatynę. Osobno ubić 6 żółtek z cukrem i z łyżką zimnej gęstej śmietany. Następnie wlać gorącą śmietanę do żółtek, dobrze roztrzepać. Masę wylać z rondla, by przestygła. Ubijać dalej, dopóki nie zgęstnieje. Krem wyłożyć do formy i wstawić do lodówki.

Omlet z konfiturami

Składniki: 8 jajek, 4 łyżki mąki, 2 łyżki cukru, 2 łyżki masła, 1/2 szklanki mleka, konfitury

Przygotowanie: żółtka utrzeć z cukrem, dodać mleko, mąkę i ubić trzepaczką. Białka ubić na sztywno. Do piany dołożyć żółtka i lekko wymieszać. Patelnię wysmarować resztą masła, posypać mąką i wylać masę jajeczną. Smażyć na małym ogniu lub wstawić do piekarnika, by masa się ścięła. Po przełożeniu na talerz posmarować konfiturą, np. truskawkową, malinową, wiśniową.

Pączki

Składniki: 1 kg mąki tortowej, 8 dag drożdży, 7 żółtek, 1 jajko, 1/2 szklanki cukru, 1,5 szklanki mleka, skórka otarta z 2 cytryn, 100 g czystej wódki, 1 kostka masła, konfitura różana, olej, cukier puder

Przygotowanie: drożdże rozkruszyć i wymieszać z ciepłym mlekiem, 1 łyżką cukru i 1 łyżką mąki. Pozostawić do wyrośnięcia. Masło rozpuścić, całe jajko i żółtka ubić z cukrem. Do przesianej mąki wlać wyrośnięty rozczyn i masę jajeczną. Zagniatać ciasto, dodając stopione letnie masło, skórkę cytrynową i wódkę. Na koniec dodać 2 łyżki oleju i wyrabiać ręką, aż powstaną pęcherzyki powietrza. Ciasto odstawić do wyrośnięcia. Następnie rozwałkować na stolnicy i szklanką wycinać krążki ciasta. Formować pączki wkładając w środek łyżkę konfitur różanych, chwilę poczekać, aż pączki trochę podrosną. Smażyć w gorącym oleju. Gotowe posypać cukrem pudrem lub polukrować.

Pyza z sokiem

Składniki: 1 czubata szklanka mąki, 1 szklanka mleka, 4 jajka, 2,5 dag drożdży, 2 łyżki masła, 2 łyżki cukru

Przygotowanie: połowę mąki należy rozczynić mlekiem oraz drożdżami. Kiedy zaczną rosnąć, do-

sypać resztę mąki, wbić jajka. Dodać masło i cukier. Ubić to razem w naczyniu i włożyć do wysmarowanej masłem formy. Można także wkładać ciasto łyżką do rondla, za każdym razem mocząc łyżkę w roztopionym maśle i układając kupki - jedną przy drugiej. Kiedy rondel wypełni się do połowy, należy pozwolić ciastu wyrosnąć. Przykryć szczelnie, wstawić do większego rondla z gotująca się wodą (na 2 palce) i gotować 60 minut. W miarę wygotowywania się wody, podlewać nową. Podać na stół w całości, a kawałki same będą się rozdzielać. Polać roztopionym masłem, posypywać cukrem lub podać z malinowym lub wiśniowym sokiem. Można również taką pyzę upiec w piekarniku zamiast na parze. Nie należy jej jednak trzymać dłużej niż 30 minut.

Smażone jabłka

Składniki: 4 duże jabłka, 2 jajka, 2 łyżki cukru, 1 łyżka śmietany 30%, 2 łyżki mąki, cukier puder, cynamon, olej do smażenia

Przygotowanie: jabłka obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne i pokroić na grube plastry. 2 żółtka utrzeć z cukrem, dodać śmietanę, ubitą pianę z białek i mąkę. Delikatnie wymieszać. Krążki jabłek maczać w cieście i smażyć w głębokim oleju na złocisty kolor. Po wyjęciu osączyć z nadmiaru tłuszczu i posypać przed podaniem cukrem pudrem zmieszanym z cynamonem.

Suflet z jabłek

Składniki: 50 dag kwaśnych jabłek, 8 białek, 1 szklanka cukru, masło do smarowania, 2 łyżki cukru wymieszane z posiekanymi migdałami

Przygotowanie: jabłka opłukać, ułożyć ciasno w rondlu i upiec w średnio nagrzanym piekarniku. Przetrzeć je przez sito. Dołożyć cukier, dwa białka i ubijać trzepaczką do białości. Ubić pianę z pozostałych białek i ostrożnie wymieszać z masą jabłeczną. Ogniotrwały półmisek posmarować masłem. Masę wykładać łyżką spiętrzając ją na półmisku i włożyć do gorącego piekarnika (220°C). Gdy suflet wyrośnie i powierzchnia jego lekko zrumieni się (około 20 minut) podawać wprost z pieca, gdyż suflet stygnąc szybko opada.

Szarlotka w grzankach

Składniki: 1 kg jabłek, kromki pieczywa tostowego, masło, 1/2 szklanki cukru

Przygotowanie: każdą kromkę tostowego pieczywa moczyć w roztopionym maśle. Następnie spód i boki foremki wyłożyć grzankami, napełniając środek obranymi i poszatkowanymi jabłkami, wymieszanymi z cukrem. Na wierzch również ułożyć grzanki moczone w maśle. Wstawić do nagrzanego piekarnika (200°C) na około 20 minut.

Szarlotka z jabłek

Składniki na ciasto: 2 szklanki mąki, 3/4 szklanki cukru pudru, 4 żółtka, 1 kostka masła, 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia, 1 cukier waniliowy

Składniki na masę jabłkową: 1 kg jabłek, sok z 1 cytryny, cynamon i cukier do smaku

Przygotowanie: składniki na ciasto posiekać, zagnieść i włożyć do lodówki, na co najmniej 1 godzinę. Jabłka pokroić w drobne kawałki, przesmażyć je z cukrem, cynamonem i sokiem z cytryny. Ciasto podzielić na 2 części i rozwałkować. Jedną częścią wyłożyć dno formy do pieczenia. Następnie wyłożyć jabłka. Wierzch przykryć drugą częścią ciasta. Piec przez godzinę w temperaturze 180°C. Gotową szarlotkę posypać cukrem pudrem.

Spis treści

5. Proponowane menu na styczeń
5. Obiady postne w czasie zimy
5. Zupy
5. Barszcz biały z kiełbasą
6. Barszcz burakowy czysty z uszkami lub z pierożkami
6. Barszcz burakowy zabielany
6. Bulion z pasztecikami w rurkach
6. Flaczki wołowe
7. Kapuśniak z grzybami
7. Kapuśniak z wieprzowiną
7. Kaszka na grzybowym smaku
7. Krupnik z kaszy
7. Rosół czysty
7. Rosół z kaszką krojoną w kostkę
7. Rosół z kaszką manną
8. Rosół z lanymi kluskami
8. Rosół z makaronem
8. Rosół z pulpetami
8. Rosół z ziemniakami
8. Zacierki gryczane na mleku
8. Zupa biała créme d'orges
8. Zupa cytrynowa z podrobami z indyka
9. Zupa grochowa z wędzonką i grzankami
9. Zupa grzybowa z kaszą perłową
9. Zupa grzybowa z makaronem łazanki
9. Zupa grzybowa z ziemniakami
9. Zupa kartoflana postna
9. Zupa neapolitańska
10. Zupa ogórkowa postna ze śmietaną
10. Zupa pomidorowa z ryżem
10. Zupa pomidorowa z ryżem na sypko
10. Zupa pomidorowa z ziemniakami
10. Zupa purée z dziczyzny
10. Zupa piwna ze śmietaną
11. Zupa rumiana z brukselką
11. Zupa rumiana postna z grzankami
11. Zupa rumiana z kluskami francuskimi
11. Zupa szczawiowa z jajkiem
11. Żurek z kiełbasą i jajkiem
11. Dodatki do zupy
11. Grzanki z chleba tostowego
12. Lane kluski
12. Kaszka krojona w kostkę
12. Kiszenie żuru
12. Kluseczki francuskie
12. Makaron
12. Makaron łazanki
12. Paszteciki w rurkach
12. Pierogi ruskie z mięsem do rosołu
13. Pulpety do rosołu
13. Ryż na sypko
13. Uszka z mięsem
13. Uszka lub pierożki z grzybami i kapustą
13. Dania mięsne
13. Cielęcina
13. Bite kotlety cielęce z sosem cytrynowym
13. Budyń z wątróbki cielęcej
13. Główka cielęca w potrawie
14. Kotlety cielęce z duszoną marchewką
14. Kotlety z móżdżku z marchewką
14. Mostek cielęcy nadziewany
14. Nóżki cielęce smażone w cieście
14. Pieczeń cielęca z kapustą duszoną
14. Potrawa z górki cielęcej
15. Wątróbka cielęca z jabłkami
15. Wieprzowina
15. Kotlety schabowe z kapustą
15. Porcja mięsa wieprzowego z ćwikłą
15. Wołowina
15. Befsztyk po hambursku
15. Befsztyk z ziemniakami
16. Bite kotlety wołowe
16. Kotlety wołowe entrecôte z chrzanem
16. Mięso peklowane z purée z ziemniaków
16. Opiekana sztuka mięsa
16. Płonący stek z ziemniakami
16. Pieczeń wołowa z rożna
17. Siekane zrazy wołowe
17. Sztufada z ziemniakami
17. Sztuka mięsa z sosem grzybowym
17. Sztuka mięsa biała z sosem z korniszonów
17. Sztuka białego mięsa z sosem ogórkowym
17. Sztuka mięsa na parze
18. Sztuka mięsa opiekana z sosem beszamelowym
18. Sztuka mięsa zapiekana z chrzanem
18. Sztuka mięsa z sosem ziemniaczanym
18. Zrazy polskie zawijane z kaszą
18. Dania z drobiu
18. Indyk z jarzynami
18. Kaczki pieczone
18. Kura z sardelami
19. Potrawa z opiekanej kaczki
19. Dania rybne
19. Duszony szczupak z jarzynami
19. Jajka sadzone na łososiu wędzonym
19. Kotlety ze śledzi
19. Sandacz w galarecie
19. Sandacz z jajkami
20. Sielawy smażone
20. Smażone karasie
20. Dania z dziczyzny
20. Jarząbki pieczone z borówkami
20. Kuropatwy z kompotem
20. Kwiczoły
20. Sarna z sałatą z różnych jarzyn
21. Zając z buraczkami
21. Zając z kompotem z jabłek
21. Zając z kompotem ze śliwek
21. Inne dania
21. Bigos zwany hultajskim
22. Ziemniaki duszone ze śmietaną
22. Dania mączne
22. Kołduny
22. Makaron opiekany
22. Makaron opiekany z szynką
22. Makaron włoski z parmezanem
22. Naleśniki z konfiturami
23. Naleśniki z kremem z kwaśnej śmietany
23. Paszteciki z grzybami
23. Pierogi ruskie z serem i śmietaną
23. Pieróg drożdżowy z mięsem
24. Sałatki, surówki i dodatki do mięsa
24. Brukiew duszona
24. Buraczki do pieczeni
24. Buraki
24. Ćwikła z chrzanem
24. Duszona kapusta kiszona
24. Groch prażony z masłem
24. Groch szablasty z sosem pomidorowym
24. Jarmuż z kasztanami i wędzonką
25. Marchewka do kotletów z mózgu cielęcego
25. Marchewka duszona z groszkiem
25. Marchewka z grzankami z chleba
25. Marchewka z grzankami
25. Masło sardelowe
25. Sałata z różnych jarzyn
26. Sałatka z selerów
26. Szpinak
26. Zielony groszek z grzankami
26. Ziemniaki i masło do befsztyku
26. Ziemniaki do sztuki mięsa
26. Ziemniaki dosmażane
26. Sosy do mięsa
26. Sos beszamel
26. Sos beszamel chrzanowy
27. Sos chrzanowy ze śmietaną
27. Sos cytrynowy biały
27. Sos grzybowy
27. Sos kaparowy
27. Sos korniszonowy rumiany
27. Sos maderowy
27. Sos ogórkowy
27. Sos pieczarkowy
28. Sos pomidorowy
28. Sos do sztuki mięsa opiekanej
28. Sos ziemniaczany
28. Desery
28. Budyń czekoladowy
28. Budyń z sosem karmelowym
28. Ciastka z jabłkami
28. Chrust
28. Deser chlebowy
29. Deser parzony z kremem lub sokiem malinowym
29. Deser ryżowy z jabłkami
29. Deser z bezów i konfitur
29. Deser z cytrynowej kaszki
29. Deser z kaszki czekoladowej
29. Deser z makaronu ze skórką pomarańczową
30. Grzanki z winem
30. Krem czekoladowy
30. Krem waniliowy
30. Omlet z konfiturami
30. Pączki
30. Pyza z sokiem
31. Smażone jabłka
31. Suflet z jabłek
31. Szarlotka w grzankach
31. Szarlotka z jabłek

Zbierz pełną kolekcję 12 zeszytów !

Zeszyt nr 2
29 obiadów na luty



Do kupienia już w styczniu 2010 roku w kioskach Ruchu.

ISBN 978-83-61019-65-7



Nr indeksu: **258520** nr 1/2010

cena: **3,79** zł (w tym VAT 0%)